

Lib

67

Σ 1

$$\begin{array}{r} 45 \\ 11 \\ \hline 32 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 12 \\ 11 \\ \hline 22 \\ 126 \\ \hline 138 \end{array}$$

16

$$\begin{array}{r} 1744 \\ 8 \\ \hline 136 \end{array}$$

16.30

11

Lib 372

$$\begin{array}{r} 136 \\ 40 \\ \hline 176 \end{array}$$

Lib. 372

$$\begin{array}{r} 11 \\ 11 \\ \hline 17 \\ 11 \\ \hline 28 \\ 11 \\ \hline 39 \end{array}$$

15 16

10 30

14 54

16 32

600 on 16

$$\begin{array}{r} 54 \\ 40 \\ \hline 94 \end{array}$$

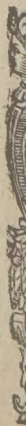
IL
DE

Di Castor

Nel quale
Sa

Et si tratt
Ri

Con



IN V

IL TESORO DELLA SANITA'

Di Castor Durante da Gualdo , Medico,
& Cittadino Romano .

*Nel quale s'insegna il modo di conseruar la
Sanità, & prolongar la vita,*

Et si tratta della natura de' cibi , & de'
Rimedij de' nocumenti loro .

Con la Tauola delle cose notabili.



*Si en Canaldel
Cane Venetian*

IN VENETIA, M D CIII.

Appresso Domenico Farri .

Diem. A. IX. 4

SAN

AC

PA

C

Hoc tibi v

SANC

Per lege v

Hac pot

Hoc pia Ro

Si tibi n

Vinat, & l

Hic Leo

Sunt alti d

Corde t

Sicarios

Vbert

SANCTISSIMO,
AC BEATISSIMO
PATRI SIXTO V.

P. O. M.

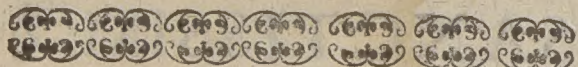
Castor Durantes.

*Hoc tibi viuendi praescripta est forma libello
SANCTE PATER, possis quò superesse diu
Per lege viuacis sumes documenta Senectia,
Hac poteris veteres exuere Arte dies :
Hoc pia Roma rogat Pastori, hoc spondet Olympus,
Si tibi non curas viuere, viue Gregi.*

*Viuat, & Excubitor pellat genus omne luporum
Hic Leo, vt illesum seruet ouile DEI.*

*Sunt alti Montes, altus Leo, Sydus & altum,
Corde tamen SIXTI Mons, Leo, Stella minor.*

*Sicarios SIXTVS Cælo auspice perdidit, inde
Vbertas Campis reddita, Paxq; Gregi.*



MA

ALL'ILLVSTR.

ET ECCELLENTISS.

SIGNORA,

La Signora Donna Camilla Peretta.

AVENDO io, alli giorni passati, Illustrissima, & Eccellentissima Signora, inã dato a N. S. in segno di gratitudine, & diuotione, vn Libro composto in lingua Latina, del modo di conseruare la Sanità, & prolongar la uita; ho pensato per far cosa grata a V. E. ridurlo in lingua Italiana, non solo, perche ella per se stessa ne apprenda qualche regola, per la sua sanità, ma perche ancora possa con la sua prudenza, & vigilanza aiutata dal maturo consiglio dell'Eccellentissimo Medico, il Sig. Antonio Porto, attendere più sicuramente alla conseruation di S. B. a beneficio di tutto il mondo. Il quale spera, sotto questo felicissimo Pontificato, di veder ritornato

nato il Secol d'oro, poi che già si vede la Giu-
stitia ridotta al suo luogo, & la Pace con l'a-
bondanza, più che mai crescere, & finalmen-
te la Virtù, & la Religione essere premiata, &
essaltata. E se io conoscerò questo mio picciol
dono esser grato a V.E. mi sforzerò mostrarle
in breue, quanta sia la mia deuotione uerso di
lei, col dedicarle il mio **TEATRO DEL-
LE PIANTE**, de gli Animali quadrupe-
di, de gli Vccelli, de i Pesci, & delle Pietre
pretiose. In tanto si degni pormi nel numero
de i suoi minimi seruitori. Et viua felicissima
sempre.

Di Roma li 20. di Luglio. 1586.

Di V. E. Illustriss.

Deuotissimo Seru.

Castor Durante.

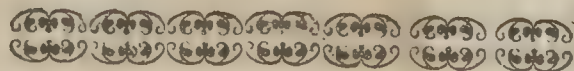
PROEMIO.



A Sanità, & la vita lunga non solo si promette à Noi dal Cielo nel principio del nascer nostro, ma la nostra diligenza ancora ce la procura; & nessuna cosa è a gli huomini più utile a questo proposito quanto è, che ciascun sappia quali Regole nel vitto seruar si debbano. La Sanità dunque altro non è, che vn naturale affetto, per il quale si fanno le nostre attioni, ouero è la cagione delle operation nostre. Fù da DIO benedetto, per conseruatione della Sanità, data la medicina, la quale in due parti diuidesi: La prima conserua la Sanità presente: Et l'altra la perduta recupera. Qui si farà solamente mentione di quella parte della Medicina, che ci conserua sani, & ci fa viuere lungo tempo. Dell'altra parte habbiamo trattato a pieno, nella nostra Prattica Medicinale, nella quale si fa mentione di tutte l'infirmità del corpo humano, dalla cima della testa, fin alle piante de' piedi,

di, & in versi, & discorsi latini si tratterà di-
 stintamente dell'essentia (per essemplio) della
 Podagra, delle sue differenze, dell'iparte offe-
 sa, dei segni, delle cause, del pronostico, della
 curatione col uitto, con li siroppi, con le medi-
 cine, con le diuersioni, co i medicamenti, che
 mitigano il dolore, corroborano le parti offese,
 & finalmente risoluono le reliquie del male. Poi
 si annotaranno tutti medicamenti semplici, &
 composti, & si scopriranno molti Secreti empiri-
 rici pertinenti a quel male. Hora perche que-
 sta prima parte è fondata in quelle cose, che pos-
 sono alterare i corpi nostri, o in bene, o in ma-
 le, come son l'aere, il moto, & la quiete, la
 repletione, & inanitione, gli accidenti dell'a-
 nimo, il cibo, & il bere; Cominceremo dall'aere,
 poi che egli fra tutte le cose non naturali tie-
 ne il primo luogo.





L E C T O R I

C A N D I D O,

Iacobus Antonius Cortusius.

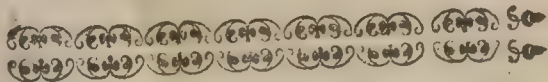
*Maximus in minimo Thesauro conditur aureæ
Thesaurus vitæ, nascitur vnde Salus.
Tu tibi, si qua tuæ est Lector bone cura salutis,
Accipe, detexit quas tibi Castor, opes.*



D E

P I

A cci
mo
Aceto.
Acetosa.
Acqua.
Acqua cal.
Acqua da
Acqua od.
Acquati.
Aere.
Aere nott.
Aglio.
Agnello.
Agresta.
Agucchia.
Ale.
Alise.



T A V O L A
DELLE COSE
PIV NOTABILI

A

A ccidenti dell'ani-		<i>Amandole.</i>	162
mo. car.	41	<i>Amaraco.</i>	84
<i>Aceto.</i>	292	<i>Amarene.</i>	180
<i>Acetosa.</i>	80	<i>Aneto.</i>	85
<i>Acqua.</i>	304	<i>Anguilla.</i>	262
<i>Acqua calda.</i>	16	<i>Anima.</i>	19
<i>Acqua da denti.</i>	6	<i>Animo.</i>	41
<i>Acqua odorata.</i>	9	<i>Aniso.</i>	86
<i>Acquati.</i>	318	<i>Anitra.</i>	236
<i>Aere.</i>	1	<i>Appetito.</i>	18
<i>Aere notturno.</i>	5	<i>Appie mele.</i>	152
<i>Aglio.</i>	127	<i>Aranci.</i>	163
<i>Agnello.</i>	205	<i>Arbuto.</i>	149
<i>Agresta.</i>	291	<i>Aria delle Vigne di Ra-</i>	
<i>Agucchia.</i>	263	<i>ma.</i>	5
<i>Ale.</i>	226	<i>Asparagi.</i>	87
<i>Alice.</i>	280	<i>Astinentia.</i>	38

Arri-

T A V O L A.

<i>Atriplice.</i>	89	<i>Capo lauare.</i>	16
<i>Auellane.</i>	171	<i>Cappari.</i>	94
<i>Azimi.</i>	67	<i>Cappone.</i>	239

B

<i>Bagni.</i>	36	<i>Capretto.</i>	210
<i>Barba.</i>	15	<i>Caprio.</i>	210
<i>Beccafico.</i>	237	<i>Carciofi.</i>	95
<i>Becco.</i>	206	<i>Carni.</i>	201
<i>Bere.</i>	48	<i>Carobole.</i>	182
<i>Bettonica.</i>	91	<i>Carote.</i>	129
<i>Bianco mangiare.</i>	81	<i>Carne salata.</i>	76. 202
<i>Bieta.</i>	92	<i>Carpione.</i>	265
<i>Biricocoli.</i>	181	<i>Castagne.</i>	142. 165
<i>Boragine.</i>	93	<i>Castrato.</i>	211
<i>Bottarghe.</i>	266. 287	<i>Canoli.</i>	97
<i>Basilico.</i>	90	<i>Ceci.</i>	68
<i>Bue.</i>	207	<i>Cedri.</i>	144
<i>Bufalo.</i>	208	<i>Cedronella.</i>	110
<i>Butiro.</i>	227	<i>Cedruoli.</i>	194
		<i>Cefalo.</i>	266
		<i>Celfi.</i>	146
		<i>Cena.</i>	59

C

<i>Acio.</i>	219	<i>Cerafe marine.</i>	150
<i>Calamaro.</i>	203	<i>Cernello.</i>	224
<i>Calandra.</i>	245	<i>Cibi buoni.</i>	49
<i>Calor naturale.</i>	25	<i>Ceruo.</i>	213
<i>Canella.</i>	293	<i>Cibo.</i>	48
<i>Capì di latte.</i>	231	<i>Cicerchia.</i>	70
<i>Capo.</i>	223	<i>Cicoria.</i>	102

Cigna-

Cignale.
Cimino.
Cinnamomo.
Cipolla.
Ciregie.
Cocomero.
Coito.
Collo.
Colombi.
Coniglio.
Conualefco.
Corbezolo.
Core.
Corgnali.
Coriandri.
Cotognato.
Cotogni.
Crapula.
Cuginetto.
30

D
Dati.
Dentale.
Denti.
Dentifiti.
Dormire.
Dormir il
Dragoncel.

T A V O L A.

16	Cignale.	20	E	
94	Cimino.	98	E Letuario Durantino.	
239	Cinnamomo.	298	E 193. ^o 323	
265	Cipolla.	129	Emicrania.	257
210	Ciregie.	13	Endiuia.	103
210	Cocomero.	195	Essercitio.	11. 17. 18
65	Coito.	40	Euaquatione.	34
201	Collo.	224		
181	Colombi.	240	F	
129	Coniglio.	214	F Agiott.	73
76. 202	Conualescenti.	255	F Fagiano.	241
265	Corbezzolo.	149	Farina.	63
42. 165	Core.	225	Farinata.	63
211	Corgnati.	183	Farro.	61
97	Coriandri.	100	Farro di grano.	62
68	Cotognato.	59. 149	Faua.	71
144	Cotogni.	148	Fauata.	73
110	Crapula.	314	Fegato caldo.	32
194	Cuginetto per lo stomaco.		Fegato.	224
266	30		Fichi.	150
146			Finocchio.	105
59			Finocchio marino.	106
150	D Amma.	210	Fiorita.	234
224	D Dattili.	185	Foco.	5
49	Dentale.	267	Folcerache.	186
213	Denti.	16	Fonghi.	130
48	Dentifritio.	6	Fonghi di pietra.	132
70	Dormire.	28	Forma del dormire.	29
102	Dormir il giorno.	28	Fraghe.	197
	Dragoncello.	101		

Fra-

TAVOLA.

Fragolino.	268
Frittioni.	13. 38
Fruementi.	61
Frutti.	142

G

Gallerita.	245
Gallina.	243
Galline saluatiche.	243
Gallo.	244
Gallo d'India.	244
Garofani.	295
Gammari.	271
Gengiuo.	302
Ghiande.	167
Ghiri.	176. 215
Giorni canicolari.	27
Gingiube.	187
Gioncata.	232
Gorgolestro.	124
Granate.	169
Granci.	269
Grano.	63
Guainelle.	182

H

Ebrei.	248
Herbaggi.	81
Herba di san Piero.	107

I

Imbriachezza.	314
Inanitione.	33
Incarcerati.	22
Ingrassare.	179

L

Laccia.	271
Lampreda.	273
Latte.	230
Lattuga.	107
Lauande per le mani.	15
Lauande per i piedi.	14
Lauande diuerse.	15
Lauar le mani.	15
Lauar il viso.	15
Lau.	124
Legumi.	67
Lenticchia.	75
Lepore.	216
Limone.	168
Ledola.	245
Lubricar il corpo.	34. 326
Luccio.	274
Lumache.	274
Lupino.	76
Lupulo.	109

Mag-

Magg
Mag

62. 176

Mal caduco

Malencomio

Mal francej

Mali frigida

Manderle.

Marasche.

Mele.

Melissa.

Meloni.

Memoria.

Menta.

Mercorella.

Mercurio.

Merli.

Miglio.

Milza.

Mine.

Mirabolani.

Montone.

Morano.

Morbighioni

Moro.

Morte.

Miglio cotto.

TAVOLA.

M

M Aggiorana. 184
Magri ingrassare.
62. 176. 179

Mal caduco. 206. 255

Malenconiosi. 26

Mal francese. 253. 254

Mali frigidì. 22

Mandorle. 162

Marasche. 180

Mele. 296

Melissa. 110

Meloni. 198

Memoria. 19

Menta. 111

Mercorella. 112

Mercurio. 120

Merli. 246

Miglio. 77

Milza. 215

Mine. 214

Mirabolani. 188

Montone. 218

Morano. 116

Morbiglioni. 76

Moro. 147

Morte. 48

Mosio cotto. 293

N

N Espole. 153

Noci. 173

Noci d'India. 175

Noce moscata. 155. 297

Noci persiche. 191

Nocchie. 171

O

O Cha. 247

Occhi. 16. 224

Oglio. 298

Oglio di noce moscata.

156. 298

Oliua. 189

Ombrina. 276

Orata. 277

Orbacche. 176

Orzata. 65

Orzo. 64

Ostrica. 278

Otio. 19. 20. 21

Oua. 81. 249

P

P Ane. 66

Paperi. 248

Panico. 78

Panni. 10

Passeri.

314
33
22
179

271
273
250
107
mani. 15
iedi. 14
15
15
15
124
67
75
216
168
245
34. 326

274
274
76
109

Mag-

T A V O L A.

Passeri.	251	Porco domestico.	214
Parti de gli animali.	222	Porco seluaggio.	220
Passioni dell'animo.	41	Porro.	134
Pasticci.	211	Pranzo.	59
Pastinaca.	133	Procatchia.	117
Pauone.	252	Profumi.	4
Pecora.	218	Prugne.	193
Pepe.	156.173		
Pepone.	199	Q Vaglia.	254
Pere.	157	Quiete.	20.21
Perdice.	252		
Persa.	84	R	
Persiche.	191	Radici dell'Herbe.	
Pesci.	259	136	
Peste.	291	Radice.	136
Petrosello.	113	Ramoraccia.	137
Pettine.	14	Ranocchie.	278
Piccioni.	240	Rape.	138
Piedi.	227	Raspati.	318
Pignoli.	177	Reni.	225
Pimpinella.	115	Repletione.	33.35
Piselli.	78	Respiratione.	2
Pistacchi.	178	Riccio.	221
Podagre.	68.339.242	Ricotta.	253
Polcerache.	186	Riposo.	22
Polmone.	225	Riso.	80
Pomi.	152	Rinoltte nel dormire.	29
Pomo d'ambra.	10	Rosmarino.	117
Pomo odorifero.	5	Rucchetta.	113

Sale.

Sale.
Salsa.
Salvia.
Sanità.
Sapa.
Saponetti.
Sarda.
Scalogne.
Senape.
Serpollo.
Silique.
Sio.
Smagrire.
Sonno.
Sonno diurno.
Sorbe.
Spigola.
Spinaci.
Spinoso.
Sputare.
Stagioni.
Starnuti.
Starne.
Stomaco.
Storno.
Sturione.

T A V O L A.

S

T

S *Ale.* 299S *Salsa.* 202.206S *Salvia.* 119S *Sanità.* 19.46S *Sapa.* 292S *Saponetti.* 17S *Sarda.* 280S *Scalogne.* 140S *Senape.* 121S *Serpollo.* 122S *Silique.* 182S *Sio.* 124S *Smagrire.* 169.211.291S *Sonno.* 24.25.26S *Sonno diurno.* 26.28S *Sorbe.* 159S *Spigola.* 281S *Spinaci.* 123S *Spinoso.* 221S *Sputare.* 14S *Stagioni.* 5S *Starnuti.* 15S *Starne.* 253S *Stomaco.* 10.31S *Storno.* 255S *Sturione.* 282T *Arantello.* 287T *Tartaruche.* 286T *Tartusi.* 96.141.166T *Telline.* 283T *Tenca.* 284T *Testicoli.* 226T *Testudine.* 285T *Tonno.* 286T *Tonnina.* 287T *Topi.* 177T *Tordi.* 247.256T *Toro.* 208T *Tortore.* 257T *Tribulo.* 125T *Triglia.* 287T *Trippa.* 226T *Trotta.* 288T *Turba.* 4

V

V *Acca.* 208V *Vccelli.* 234V *Vccelletti montani.* 259V *Vecchiezza.* 7V *Venere.* 39V *Ventre lubricar.* 221V *Vermi.* 19

Vesti,

T A V O L A.

<i>Vesli.</i>	9	<i>nocumenti.</i>	314
<i>Vino.</i>	306	<i>Vino aborire.</i>	211.69.
<i>Vini acquosi.</i>	312		288
<i>Vino nuouo.</i>	311	<i>Vigilia.</i>	25.32.33
<i>Vino vecchio.</i>	314	<i>Villa.</i>	8
<i>Vino bianco.</i>	317	<i>Viſta.</i>	145
<i>Vino brusco.</i>	316	<i>Viſciole.</i>	184
<i>Vino dolce.</i>	315	<i>Vita.</i>	2.7.19
<i>Vino buono.</i>	311	<i>Vitella.</i>	108
<i>Vini potenti.</i>	312	<i>Vomito.</i>	36
<i>Vini cattiu.</i>	311	<i>Vrina ritenuta.</i>	315
<i>Vino artificiale.</i>	318	<i>Vua.</i>	160
<i>Vino contra peſte.</i>	319		
<i>Vinoroffo.</i>	317		
<i>Vino e ſuoi giouamenti.</i>	317		
<i>Vino e ſuoi nocumenti.</i>	313		
<i>Vino & rimedio de' ſuoi</i>			

Il fine della Tauola.



IL
DE

Si cupis inc
Effuge co
Quodq; n
Puru am
Purgatur



d'un con
quale si
tione del
mo, ò



IL TESORO DELLA SANITA',

Di Castor Durante.

SOMMARIO.

Si cupis incolumen vitam producere, Cælum.

Effuge corruptum nebulis, nidore, lacunis,

Quodq; mouet madidus morbosus Afrius auris:

Purū ama, & ad solē nascēre, & lumine apricū,

Purgatumq; Euro, & Boreali frigore tersum.

DELL'AERE. CAP. I.



AERE è sopra tutte le cose necessario alla conseruation della sanità, & alla lunghezza della vita, imperciocchè vi-
uono gli Animali con bisogno d'un continuo refrigerio del cuore, il-
quale si consegue con l'assidua inspira-
tione dell'Aere, & per questo vogha-
mo, ò non vogliamo, è a tutti i vi-

Aere, &
suoi effe-
ti.

A uenti

D E L L' A E R E .

**La neces-
sità del-
l'Aere,**

**Respira-
tione ,
Vita.**

**Aerebuo-
no .**

**Aere cat-
tiuò .**

uenti l'Aere necessario, che sèza esso nõ si può
conseruare la sanità, nè meno racquistare; che
tutte l'altre cose si possono schiuare, eccetto
l'Aere, che ne circòda, e muta i corpi nostri più
che alcun'altra cosa, pche dimoriamo còtinua-
mète in esso, & senza respirarlo nessuno può vi-
uere; & sì come la respiratione nõ si separa dal
la vita, così ne anche la vita dalla respiratione.
Et per questo meritamente si dice, che l'Aere è
più nociuo del māgiare, & del bere, perche ve-
locemète se ne vola al polmone, & al cuore; &
sèza cibi possiamo qualche poco viuere, ma sè-
za l'Aere niere. Hauendo dunque egli tãta pos-
sanza à còseruar la sanità, si deue fare l'elettio-
ne di buono Aere, sereno, chiaro, volto ad Oriẽ-
te, non corrotto da nebbie, nè da vapori di la-
ghi, stagni, paludi, cauerne, fanghi, & poluere:
Che per l'Aere polueroso appresso i Garaman-
ti gl'huomini appena possono arriuare a qua-
ranta anni. Et doue è l'Aere cattiuo, è necessa-
rio, che l'acque non sian buone, le quali aiuta-
no poi l'Aere a corrompere i corpi nostri insie-
me con i cibi, i quali nell'Aere grosso deuono
essere sottili, come nel sottile grossi. Quell'Ae-
re adunque e conseruatiuò della sanità, che fa
i giorni lieti, & sereni, puro, & tèperato: Si co-
me il grosso, il denso, il turbido, & l'infetto la
distruggono. L'Aere cattiuo è il frigido, & Bo-
reale, & l'Australe ancora, & parimente il not-
turno,

D
tumo, massim
scoperto, &
grosso, itetto
ne de gli anim
re graua la te
& cò la sua t
re, e le fa par
phuità, com
poluere è in
perche entr
hibisce il trà
si dique l'A
chiaro, luci
fa la sanità,
tutti gli sp
mente, corr
gestione in
to, prolung
Et all'icòtr
il cuore, cò
tarda la cò
Conoscesi
to il Sole si
si riscalda
ad ogni co
tèpo. E ca
da venti, n
to. Quan
lita, si de

turno, massime sotto i raggi della Luna, & allo scoperto, & così ancora il vètofo, il turbido, il grosso, itetto da cattui vapori, & dalla putredine de gli animali, & dell'altre cose, pche tal'Aere graua la testa, & offende gli spiriti animali, & cò la sua troppo humidità rilassa le giunture, e le fa paratissime a riceuere ogni sorte di supfluità, come fa anche l'Aere, che da fumo, ò poluere è infetto, dal quale bisogna guardarsi, perche entrato nel corpo, opilando i meati, proibisce il tràsito de gli spiriti animali. Elegghisi dunque l'Aere temperato, che è quello, che è chiaro, lucido, & puro, che egli non solamente fa la sanità, ma la còserua ancora, chiarificando tutti gli spiriti, & il sàgue, rallegra il cuore, e la mente, corroborata tutte l'attioni, sollecita la digestione in tutti i mèbri, còlerua il tèperamento, prolunga la vita, ritardando la vecchiezza. Et all'icòtro l'Aere tenebroso, e grosso, offusca il cuore, còturba la mente, aggraua il corpo, ritarda la còcottione, & accelera la vecchiezza. Conosceti l'Aere tèperato, se subito tramonta to il Sole si rinfresca, & nascendo il Soie subito si riscalda, & còterisce quell'Aere ad ogn'età, ad ogni complessione, ad ogni sesso, & ad ogni tèpo. E cattino ancora non solo l'Aere agitato da venti, ma quello ancora che ita sempre quieto. Quando poi l'Aere eccede in qualche qualità, li deue correggere col suo contrario, &

Aere tèperato, e suoi effetti.

Aere di stemperato.

Aere tèperato.

Aere come si corregge.

se non s'hauerà naturalmente, artificialmente preparisi; Onde se sarà troppo caldo, & di state, si asperga la casa di acqua fresca, & aceto, p che l'aceto cò la sua frigidità, & siccità, corregge i cattiuu vapori dell'Aere, & phibisce la putredine, & p la casa si aspergano fiori, rami, & herbe odorifere, c'habbiano facoltà humida, come sono le viole, le rose, cime di roui, & di vite, foglie di canne, di lattuga, di falcio, di quercia, e di pruni, fior di nenufari, & rami di lentisco, & altre frigide piâte: si deue ancora phibire, che nessuna psona entri nelle stāze, pche la turba de gl'huomini le riscaldano: sia piena oltre a ciò la stāza de pomi odoriferi, come sono mele, pere, cotogni, cedri, & limoni. Ma se l'Aere sarà troppo frigido, si fugga il vëto, massime il Boreale, & nò si esca di casa auanti al leuar del Sole, & si spargā p la stāza herbe calide, come mēta, pulegio, saluia, hissopo, lauro, rosmarino, & maiorana, ouero si faccia la decottion di queste herbe cò garofani, cinnamomo, maci, & simili, & si sparga per la stanza, & facciansi profumi ancora di cose aromatiche, come incenso, mastice, cinnamomo, laudano, noce moscata, scorze di cedro, mirra, ambra, legnò aloë, mosco, & storace, mettēdo qste cose sopra carboni acesi, ouero si faccia mistura delle cose cò storace liqda, ponēdone vn poco sopra carboni. A pno qsti odori cò le facoltà loro gl'orificij

Turba.

Profumi.

scij chiusi, al
rilcono a' tri
può fare and
tri sandali eg
me sei, d'am
scropolo, di
poli, di fiori
dramma vn
due, pestiufi
boni. Oltre a
dell'Aria, &
fi, & viscosi
nella stāza fi
lauro, rosmar
no, abete, lar
ciò odorisi n
di zafferano
tale scropolo
storace calan
si dissoluan
Sempre è da
turno, massim
l'Aria delle v
to quādo son
Roma ne i m
le valli è più
più denso, pi
gioni quelle
pria tempera

DELL' AERE. 5

ficij chiusi, assottigliano i grossi humori, & cōse
ritcono a' frigidi, & humidi affetti del corpo. Si
può tare ancor q̃sto profumo: Si prenda di tut
ti i sandali egualmente meza oncia, di rose drā
me sei, d'amora dramma vna, di mosco mezzo
scropolo, di been bianco, & rosso ana duo scro
poli, di fiori di nenufari drāme tre, di laudano
dramma vna, di maltice, d'incēso, ana dramme
due, pestiusi grossamēte, & mettansi sopra car
boni. Oltre a ciò p̃ correggere la mala qualità
dell'Aria, & p̃ assottigliare, & dissoluere i gros
si, & viscosi humori del corpo, sia sēpre acceso
nella stāza fuoco di legne odorifere, cōe sono
lauro, rosmarino, cipresso, ginebro, quercia, pi
no, abete, larice, terebinto, e tamarice. Oltre a
ciò odorisi notte, e giorno q̃sto pomo: rēdāsi
di zafferano drāma vna e meza, di ambra oriē
tale scropolo mezo, di mosco drāma meza, di
storace calamita, & di lauro ana scropolo vno,
si dissoluan con maluagia, si facci vn pomo.
Sempre è da tenere memoria, che l'Aere not
turno, massime i Roma, è inimico alla sanità, &
l'Aria delle vigne è parimēte poco sana, eccet
to quādo sortia Agione, & Fauonio. L'Aere di
Roma ne i mōti è piu freddo, & piu secco: nel
le valli è piu caldo, & piu humido, e piu graue,
piu denso, piu grosso, & piu nociuo. Delle sta
gioni quelle sono ottime, che seruando la pro
pria temperatura loro sono vguali, o fredde, o

Profumo

Foco co
rege l'ae
re.

Pomo o
dorifero.

Aere not
turno.

Aria de
le vigne.
Aere di
Roma.
Stagioni.

A 3 cal-

calde, che elle si fiano, ma quelle che variano, son pessime. Non è da lasciar di dire, che la sta re quando sossian venti Australi, son più sani i luoghi esposti a Settétrione, come l'inuerno tirando Tramontana, quei che son volti a mezzo giorno. Volédosi sapere che qualità sia dell' Aere, mettasì la notte al sereno vna spogna bene asciutta, e se la mattina si troua secca, l'Aere è secco; se molle l'Aere è humido. Se parimēte vi si metterà vn pan fresco, & si muffa sarà l'Aer corrotto; se secco, o humido il pane si mantene rà nel esser suo. Correggesi ancora la malignità dell'Aere col' buò fiato, tenēdo in bocca la teriaca, il mitridato, e la cōfettiō alchermes, stro picciādo con questi antidoti i denti: Alche vagliano ancora la zedoaria, e l'angelica mastica ta, & questo dentifritio, prendēdo di rosmari no dramme vnā di mirra, mastice, bolarmeno, sangue di drago, alume adusto, ana drāma me za, cinnamomo dramma vna e meza, aceto rofato, acqua di lētisco ana oncie due, acqua pio uana lib. meza, mele oncie tre, cuocāsì a fuoco lento fin che sian bene schiunati, poi si aggiun ga de belzoi scropolo vno, & come vnguēto si ferbi in vasi di vetro; di questo la mattina auan ti al cibo se ne tēga vn poco in bocca, & si stro piccia per le gēgiue, lequali si lauino, e nettino poi cō l'acqua stillata a bagno caldo, di sal biā co, & alume di rocca ana once tre, e vi si aggiū

ga

L'Aer co
me si co
noscebuo
no o cat
tino.

Aere co
me si cor
regga.

Dentifritio.

Acquada
denti.

ga acqua d
coie purga
i denti sm
do la carne
gna oltre a
ghi, per sap
per habita
bitare, nō
alla terra,
sia nel più
da, ch' hab
le, & che h
tutte le ba
Tramontan
Aere ui fa
ui si corró
gna frequ
più alte, c
sottile, & p
alto, e ap
dicale non
Ma habita
nei, & sofer
a cielo ap
amuffali,
che gl'an
ni si elegg
& odorati
dal Sole,

DELL'AERE. 7

ga acqua di lentisco, & si lauino i dēti. Queste cose purgano la bocca, san buò fiato, fermano i denti smossi, incarnano le gengiue, emendando la carne putrida, & fanno i dēti biāchi. Bisogna oltre a ciò, ch'habbiamo le notitie de' luoghi, per sapere quali sian buoni, e quali cattiu per habitare. La casa dunque doue s'hà da habitare, nō sia sotterranea, nè humida, nè vicina alla terra, ma nell'appartamēto di mezzo, & che sia nel più alto luogo della Città, & che sia lucida, ch'habbia il vēto la state, & l'inuerno il Sole, & che habbia le finestre che si rispondin da tutte le bande, cioè da Leuāte a Ponēte, & da Tramōtana a mezzo giorno, accioche nessuno Aere ui faccia lūgo tēpo dimora, ch'altrimēte ui si corrōperebbe, & si putrefarebbe, nè bisogna frequētar molto le stanze da basso, ma le più alte, che così si viene a respirare l'Aere più sottile, & più puro. Adūque habitare in luogo alto, e apto della casa, ripara che l'humido radicale non si cōsumi, & ritarda la uecchiezza : Ma habitare luochi vicini a terra, o sotterranei, & oscuri, nō è bene, pche la uita si mātene a cielo aperto, & al lume; & all'ombra l'huomo amuffasi, & cōsumasi. Bisogna ancora auertire che gl'animali, l'herbe, i frutti, le biade, & i uini si eleggano quelli che son nati ī luochi alti, & odorati, & deputati da i venti, & temperati dal Sole, & doue non ui siano stagni, nè stabij,

Habitazione.

vecchiezza.

Vita

8 DELL' AERE.

Villa.

& doue le cose che vi nascono, si cōseruano lūgo tempo incorrotte, & quiui solamēte è d'habitare. E vtile parimēte soggiornar tal hora in villa, percioche sì come la uilla prouede gl'alimenti alla Città, & la Città li consuma; così la vita humana col frequētar la villa si prolunga, ma cō l'otio, & col negotio della Città s'accorta. Gioua ancora tal'hora mutare Aere, ma la mutatione nō bisogna farla repētina. Et pche alla rettificatiō dell'Aere cōferiscono le vesti, diffendēdo il corpo da q̃llo; a q̃sto si elegghinō le vesti che īclinino al caldo, & al secco; e l'iuerno siā le vesti di pelle d'agnello, di uolpe, e di martore, e le calze si faccino di pelle di lepore, che conferiscono molto alle infermità delle gionture, ouero di uolpe, che cōfortano tutti i membri. Faunosi ancora le uesti di lana, bi bābagia, & di seta, & quelle che si fanno di lino sono māco calide. Coprasi dunque bene il corpo la notte, & il giorno, massime la testa, che è domicilio dell' aia rōnale, & dalla quale delle infirmità grā parte dipēde. Perilche s'ha d'auertire, che la testa uō patisca caldo, nè freddo, & molti vogliono, che la notte si radopino i pāni alla testa, percioche la notte p il sonno il calor naturale fugge alle parti īterne, e le parti esterne son priuate del lor calore, onde facil mēte dal freddo esterno restano offese: et simil mēte mētre si veglia, si mādāo aila testa molto
calo-

calore, &
interiori,
la notte a
tire di nō
e di nō la
queste col
no rare le
te poi a ri
le vesti s'
desi de iri
ana once
ce moscat
ginepro d
scropolo
vino. La
tro, di ace
pulo vno
canfora di
tie di diāb
tutto, ecce
dissoluto
biccio per
S'asperga
re, aggiunt
le ana ōce
aloe, sand
bra ana sc
cinque, fac
i mano col

calore, & molti spiriti, p l'operatiōi delle virtù
interiori, & esteriori, & p q̄sto è più calda; ma
la notte auiene ī cōtrario. Bisogna ācora auer
tire di nō fare molta dimora al Sole, o al foco,
e di nō lauarsi troppo spesso la testa, iperoche
queste cose calide aprono, dilatano, & rendo-
no rare le parti della testa, onde si fāno più prō
te poi a ricenere le superflue humidità. Sopra
le uesti s'asperga l'inuerno questa acqua: Prendi
de iride Fiorentina, zedoaria, spico nardo
ana once vna, storace, mastice, cinnamomo, no-
ce moscata, garofani ana once meza, bache di
ginepro dramme tre, been, ambra, mosco ana
scropolo uno: Tutte queste cose si stillino con
vino. La state prendi d'acqua rosa libre quat-
tro, di aceto ottimo libre una, rose rosse mani-
pulo vno e mezo, di tutti i sandali drāma una,
canfora dramma meza, mosco grani sette, spe-
tie di diābra, di iride ana oncia una, si pesti il
tutto, eccetto le spetie, il mosco, & la cāfora, e
dissoluto ogni cosa in acqua rosa, posti in lan-
bicco per noue giorni, in fimo equino, stillisi.
S'asperga ancora sopra le uesti cō q̄sta polue-
re, aggiutauī acqua rosa: Prendi rose rosse, uio-
le ana ōceuna, scorze di cedro, mortella, legno
aloe, sandali citrini ana oncia una, canfora, am-
bra ana scropolo mezo, mosco, been ana grani
cinque, facciasī poluere sottilissima. Si portino
ī mano cose odorate, la state vna spogna bagna

Vesti.
Acqua
odorifera.

ta in

10 D E L L' A E R E.

Palla odorata. ta i acqua rosa, e aceto rosato, e s'odori spesso, ouero si porti in mano questa palla odorata : Prendi carabe drāne due , rose dramme vna, coralli rossi scropoli quattro , fior di nenufali drāne vna e mezza, bolarimeno drāne vna, sto race calamita drāne vna e meza , legno aloe scropoli duo, mastice drāne vna, laudano drā medue, ābra, mosco ana grani duo , si pestino cō pistello caldo, & si formino le palle. L'inuerno si porti vna spugna intusa in aceto nel qual siā macerati garofani, & zedoaria, ouero si porti in mano questo pomo d'ambra: Prēdasi laudano ōcia meza, storace calamita drāne due, belzoi, mastice ana drāna vna, garofani , noce moscata, croco, grana di tintor., cera biāca, legno aloe ana scropolo vno, ambra scropolo mezo, mosco dissoluto in maluagia grani cinque, cō pistello caldo si formi vn pomo. Bisogna ol tre a ciò difendere il petto : & lo stomaco con pelli d'agnello, o di lepore, o con cuginetto di piuma, o cō pezze di rosato, essendo che lo stomaco male affetto sia la madre dell'infermità . Oltre a ciò i pāni che s'vsano per lo stomaco, & p la testa, habbiano odore di zafferano, di legno aloe, & di ambra, che queste cose dau vi gore al ceruello, ma il mosco si lasci, p la molta sua euaporatione. Le mani ancora si cuoprino cō guanti, l'inuerno di pelli di volpe, & la state di pelli di lepore, di capretto, e di agnello.

Final-

D
Finalmen
tutte le ro
ni, essen
da queste

DEI

Ne sensin
Intern
Torpo
Nunc
Tellu
Comp
Corpo
Atrib
Quicq

P Erco
anc
è necess
è da ver
simo a
si espur
si dissol
no più
moto,

DELL'ESSERCITIO. 11

Finalmente oltre all'altre cose, si fuggan con tutte le forze la frigidità de i piedi, & delle mani, essendo che molte indispositioni sogliono da queste cose procedere.

DEL MOTO, ET DELLA Q V I E T E.

*Ne sensim ignauo languescant corpora somno,
Internusq; animos hebetet sopor, excute lentum
Torporem, & varias exerce membra per artes:
Nunc ferro vitem attonde, nunc vomere verte
Tellurem, a te equitans, dorsoq; innixus equino
Compita carpe fuga. fluuiosq; cuincede rapaces,
Corporis hinc totis exudat inutilis humor
Artibus. & vitium calor excutit auctus, abique
Quicquid inest morbi, se susq; fumesq; urgescunt.*

C A P. I I.

PErche non solo a conseruar la sanità, ma ancora alla buona habitudine del corpo, è necessario il moto, per questo doppio l'Aere è da venire all'essercitio, il quale è potentissimo a conseruarci sani, essendo che per esso si espurgan le superfluità di tutto il corpo, & si dissoluocono in modo, che non ci bisognano più medicamenti. Sono molte sorti di moto, & quello è ottimo che da se stesso si fa, essendo

Essercitio e suoi effetti.

Essercitio ottimo.

12 DELL'ESSERCITIO.

essendo cognatissimo ai membri; ma quello che si fa in carrozza, o in nave, o a cavallo, & simili, è men buono. Sono alcuni essercitij validi & faticosi, & alcuni moderati, leggieri, & deboli; l'essercitio temperato è quello, che conferisce alla sanità, pche corrobora il calor naturale, consuma le superfluità, viuifica la giouentù, alleggerisce la vecchiezza, proibisce la ripienezza, fortifica i sèli, fa agile il corpo, & fortifica i nerui, & tutte le giotture, perche le parti esercitate diuētano più robuste; esso ancora cōsolida i mēori. & tutte le digestioni, mantiene i meati del corpo aperti, accioche esalino i fumosi vapori delli spiriti, i quali sono istrumēti di tutte le virtù; e finalmēte la cōseruatiōe della humana vita, essendo sola cagione, che si faccia de' cibi ottima preparatione, cōcottione, assimilatione, e finalmēte l'espurgatione di tutte le supfluità. Gl'essercitij leggieri sono come il pescare, l'uccellare, & altre cose che rallegrano l'animo; e sī come l'essercitio moderato conferisce mirabilmēte alla sanità; così p il contrario l'otio souerchio è di grandissimo nocumēto. Le fritioni ancora sono vtilissime, pchoe proibiscono che gl'humori nō corrino alle giotture, e facēdosi a tempo debito, cioè quādo da gli intestini saranno mandate fuori le superfluità, aiuterāno la digestione, alleggerirāno il corpo, & aprirāno i pori, accioche più facilmente

per

Essercitij
leggieri.

Otio so-
uerchio e
suo. nocu-
menti.

D
per essi si
alle par
corpi rar
& mollifi
il calor n
è sino a t
si riscaldi
a sudare;
ni, & asc
tri pāni,
& getari
ze. Il tēp
espurgat
la vesica,
che ripie
il moto f
sanità; co
tà. Adunc
dopò seg
esenti gl
fercitarsi
fica quel
che voto.
dal fredd
ti i pori,
poi catar
mattina e
si faccino
ciādo dal

DELL'ESSERCITIO. 13

per essi suaporino le supfluità, tirano il sangue alle parti esterne velocemente, inspessiscono i corpi rari, e gli spessi fan rari, indurano i molli, & mollificano i duri, & finalmēte corroborano il calor naturale. La quantità dell'esercizio poi è fino a tãto, che il corpo si cominci a stãcare, e si riscaldi, & acquisti florido colore, & cominci a sudare; il che q̃do sarà, bisogna mutarsi di pãni, & asciutti bene tutti i mēori, mettersi gl'altri pãni, & se bisogna, starsene un poco i letto, & getarsi fino a tãto, che si sarã rihauute le forze. Il tēpo poi da fare esercizio è auãti al cibo, espurgati prima gli escremēti del vētre, & della vesica, pche grã dãno suole auenire a coloro che ripieni di cibi, si esercitano, pche sì come il moto fatto auãti al cibo è cōseruatiuo della sanità; così dopò il cibo è generatiuo di ifirmità. Adunq; ogni esercizio sia auanti al cibo, & dopò seguiti la quiete; ma da q̃sta regola sono esenti gli Agricoltori, i quali son' auezzi ad esercitarsi subito dopò il cibo, & in questi si verifica quel detto, che è meglio esercitarsi pieno, che voto. Nell'esercizio ancora è da guardarsi dal freddo, percioche l'esercizio ha edo aperti i pori, entra la frigidità facilmete, inducēdo poi catarri, & altre diuerse infirmità. Adue; la mattina euacuati gli escremēti d'el corpo prima si faccino le fr̃ttioni alle parti estreme, e cominciãdo dalle ginocchia fino a' piedi, & d'ore co

Quanti-
tà. del'ef-
sercizio.

Tempo
del'eser-
cizio.

Freddo
dopò l'ef-
sercizio.

Esistio-
ni.

scie

14 DELL'ESSERCITIO.

scie fin alle ginocchia, pò dalle coste superiori all'inferiori, poi dal dorso alle spalle, & alle braccia fino alle mani, poi al petto tirando lateralmente verso le braccia, & questo si faccia cò vno sugatoio leggermente stropicciando fino a tanto, che la pelle alquanto si arrolli. Laudasi ne i vecchi il moto de i membri superiori, come delle spalle, & delle braccia, perche diuerte gl'humori, che non vadino alle parti inferiori, & per il contrario l'esercizio a piedi, d' lauande con acque dolci, pparano i vecchi alla podagra: Onde douendosi alcuna volta lauare i piedi, si laui no con liscia debole, in cui sian bollite rose rosse, e vn poco di sale, & si lauino in tempo, che non vi siano dolori; dapoì è bene di mettersi da se stesso i calzetti, & l'altre vesti, senza aiuto di seruitori, che così si esercita mediocremente il corpo, & il calor, & gli spiriti si risuegliano. Et non è da laudare lo stringersi con legacci i calzetti, anzi è meglio vfarli intieri senza ligacci, pche stringendoli inducono dolori, & proibiscono che il calore, il sangue, & gli spiriti non corrano alle giunture; onde si indeboliscono, & si preparano a i dolori, & ad altri nocimenti. Inoltre è molto utile tostedo sputare, e cacciar fuori gli escrementi del corpo, facedo esercizio. Oltre a ciò, auanti l'eserciti, la mattina nel leuarsi, bisogna stropicciarsi la testa, e pettinarsi, cò pettine d'auorio, dalla fronte verso la nuca, dando alme-

Esserci-
tio de' vec-
chi.

Lauande
p i piedi.

Sputare.

Pettine.

no

D
no quarar
cò l'vgn
de leui og
spiriti s'al
po, accio
rino, che c
riori, cioè
moria; e l'
vista, ma
le eccita
sta; e il pe
le parti su
occhi; ma
to scopen
barba, la
dà pròte
dopo l'vn
so vn poc
sogna lau
si se
Et il la
ta, esed
ristasi, &
L'Inuern
rosmarin
si couien
poco d'a
odorifero
sono in su

DELL'ESSERCITIO. 15

no quaranta pettinate, poi cō panno ruuido, ò cō l'vgne, ò con spugna stropicciãdo la testa, se ne leui ogni supfluità, che vi fosse, accioche gli spiriti s'assottiglino, e s'aprano i meati del capo, accioche le fumosità più liberamēte suaporino, che così si corroborano tutte le virtù interiori, cioè l'imaginatiua, la cogitativa, & la memoria; e l'vso del petine ristora mirabilmēte la vista, massime guardando nello specchio, il quale eccita tutte le virtù animali, & massime la vista; e il pettinarsi spesso il giorno, tira i vapori alle parti superiori, e facilmentē gli rimuoue da gli occhi; ma nel pettinarsi nō si tēga la testa molto scoperta; poi si pettini cō vn altro pettine la barba, la quale si tagli spesso, pche rallegra, & dà prôtezza di aïo. Cōuiene ancora starnutare dopò l'vniuersale euacuatione, mettēdo nel naso vn poco di poluere di pepe, e piretra. Poi bi fogna lauar la faccia, e le mani, secōdo q. verso,

Si fore vis sanus, ablue saepe manus.

Et il lauari la faccia viuifica la virtù rilassata, essēdo che il calore si rinoca dietro p antiparietasi, & la virtù vnita più gagliarda diuenta. L'Inuerno si laui con decottione di saluia, ò di rosmarino, qualche volta, fatta in vino. La state si cōtien l'acqua fresca, nella quale sia giūta vn poco d'acqua rosa, cō vn poco di sapone benodorifero. Bisogna lauare spesso le mani, pche sono instrumēti che tēgon netti gl'organi, per i quali

Pettinar
si conferi
sce alla
vista.

Barba.
Starnuti.

Lauarfile
mani, e'l
viso.

Lauanda
p l'inuer
no.

Lauanda
per la sta
te.

16 DELL'ESSERCITIO.

i quali escono le superfluità del ceruello, come sono l'orecchie, gli occhi, & le narici, & per questo si dice,

*Lotio post mensam tibi confert munera bina,
Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.*

Acqua
calda è
cattiva p
le mani.

Ma dopò il cibo nõ bisogna lauar le mani cõ acqua calda, perche genera vermi nel vêtre, & la ragione è, perche cõ l'acqua calda si tira fuori il calor naturale, onde ne vien la digestione imperfetta, la quale è potissima cagiõ de' vermi.

Vermi.

Gli occhi ancora si lauino con acqua fresca, acciò che si leuino da loro l'immoditie, & mettã si gli occhi in acqua fresca, & chiara, & aprãsi, che così s'affottiglia la vista, & si mondificano gl'occhi. Poi cõ vno asciugatoio biachissimo, & odorifero s'asciughino. Si nettino poi bene i dèti, che nõ essèdo netti fan puzzare il fiato,

Occhi.

& misce col cibo le supfluità de i dèti, causano corruttion del cibo; oltre che i denti sporchi mādano al ceruello cattiuu vapori, & nessuna cosa è meglio a conseruare, & tener netti i denti, che il lauari due volte il mese con vino, nel qual sia bollita la radice di titimallo. E ancora da lauar qualche volta la testa, nè bisogna in ciò offeruare qila antica sentèza, che dice, che si lauino spesso le mani, raro i piedi, & nõ mai il capo; pche lauãdosi la testa qualche volta, cõ

Denti co
me si con
seruino.

forta grãdemète il ceruello, massime lauãdosi l'inuerno cõ liscia dolce, nella quale sia bollita

Capo
quando si
laui.

sal-

D
salua, bet
momilla
risero, & l
no, ò dam
uncia una
& spico n
no, si facci
la liscia ro
rossi d'ou
fogna asc
che nõ vi
midissime
ti luoghi
do oltre
psto espo
si la sera
gna anda
ghiere a
che conse
Poi andar
piaceuol
re. Et più
mattina,
l'vfo del
a cõseru
al corpo
to auati a
rà, così fa
corpo gli

DELL'ESSERCITIO. 17

saluia, bettonica, stecade, asaro, maiorana, camomilla, mortella, & vn poco di uin biāco odorifero, & si usi sapone fatto di sapone Venetiano, ò damaschino, once due, diagarico eletto oncia una, di laudano drāme tre, di garofani, & spico nardo ana scropoli duo, cō olio mirtino, si faccia palla. La state si facciano bollir nella liscia rose secche, & i vece di sapone si usino rossi d'oua fresche intepiditi. Lauata la testa, bisogna asciugarla subito cō pāni caldi, in modo che nō vi resti humiditā, pche il ceruello è humidissimo, & p questo la natura gli ha fatti tāti luoghi ad espurgarlo dalle superfluitā. Quādo oltre a ciò si laua la testa, nō si deue troppo psto esporre all'aria, & p questo è meglio lauarla la sera auanti cena. Fatte tutte qste cose, bisogna andar la prima cosa alla Chiesa, & far preghiere a Dio, il quale è perfettissimo Medico, che conserui la sanità del corpo, & della mēte. Poi andar fuori, cominciando a fare essercitio piaceuolmēte, tāto, che si cominci quasi a sudare. Et più gagliardo essercitio si conuiene la mattina, che la sera. Et è da sapere, che sì come l'uso del moderato essercitio aiuta grādemēte a cōseruar la sanità; così il fouerchio apporta al corpo dāno grauissimo: & così, sì come il moto auātī al cibo conserisce grādemēte alla sanità, così fatto subito dopò il cibo tira p tutto il corpo gli humori, & i fucchi, che stan nello sto-

Saponeri
per la testa.

Lauarsi
la testa,
quando
è meglio.

Essercitio
più
gagliardo
quando.

18 DELL'ESSERCITIO.

maco ancora crudi; onde poi si generano varie, & diuerse infirmità. Non si cōuene dunq; donò pranzo essercitatione alcuna, ma è cōueniente la quiete, massime per vn'hora dopò il cibo. Da poi si debbe et di passeggiare alquanto, per che si ceda o d'istà al fondo dello stomaco. Gli essercitij si ualamente sòn migliori fatti all'oscuro, che sotto i portici; al sole, che all'ombra, & fatti all'ombra, o di muraglie, o di spalliere odorate, sòn più uali, che quelli fatti al coperto; & meglio al passaggio dritto, che il torto. Quel i poi che per qualche accidere nò possono camminare, si faccino portare in lettica; in cocchio, o in sedia, o casachino una chinezza, tanto che in qualche modo si mouano auant al cibo, se vogliono gustar bene, & mangiar co qualche appetito; che per l'otio s'attrista lo stomaco, & per l'essercitio s'allegra. L'essercitatione duo; il corpo a bastanza, si riposi alquato fin che cessata la perturbatione, il calore & gli spiriti si ricreino, e poi si mangi; che mentre sono in resolutione, tirano i crudi humori alle viscere, che restano poi grademete opilate. Nò è oltre a ciò da disprezzare l'essercitatione della mente, imperoche si come il corpo cò l'essercitio si rende gagliardo, così l'animo p gli studij si nutrisce, & acquista uigore; & molti p gli essercitij dell'animo si sono liberati da infirmità gradissime. Sono gli essercitij dell'animo, le speculationi-

Luoghi
per lo
essercitio.

In vece
d'essercitio,
che
conueni.

Appetito.

Essercitio della
mente.

Essercitij dell'
l'animo.

lationi, &
musicali
che queste
no in mo
forti a rel
fatti que
fetta la co
corrobor
ria; quind
al govern
tempo, in
molte, sup
ni, & spe
ciò i vec
re esserc
putredin
tanto più
essercitan
quindi a
quella g
tà contil
ser pigre
bo, il be
no esserc
cipame
uen di
gar la vi

DELL'ESSERCITIO. 29

lationi, & il cantare i Salmi, con instrumenti musicali, & attendere all' Istorie theologiche, che queste cose dilettaudo all'animo, lo pascono in modo, che tutte le virtù diuentino più forti a resistere all' infermità, & a superarle; & fatti questi essercitij a debito tempo, cioè perfetta la concortione del cibo, nutriscono, & corroborano l'anima, & fan perfetta memoria; quindi vengono gli huomini dotti, & atti al governo delle Republiche: ma fatti fuor di tempo, impediscono la digestione, radunano molte superfluità, cagionando varie opilationi, & spesso generano febri putride. Se oltre a ciò i vecchi staranno in continuo otio, senza fare essercitio, essendo la vecchiezza come vna putredine, aggiungendoti putrido, a putrido; tanto più si putrefanno, & diueriranno secchi; ma essercitandosi dureranno più lungo tempo, & quindi aniene, che per tutte le bocche si ode quella graue sentenza, Che lo studio della sanità consiste in non satiarsi de' cibi, & in non esser pigro alle fatiche: & Che l'essercitio, il cibo, il bere, il sonno, & l'altre cose tutte debbono essere mediocri; & con questi duo capi principalmente si insegna tutto quello che si conuiene di fare per conseruar la sanità, & prolungar la vita.

Anima.
Memo-
ria.
Esserci-
tio fuor
di tépo.

Otio, &
suoi no-
cumenti

Sanità.

Vita.

DELLA QUIETE.

*At cum sub varijs exciueris artibus artus
Depuleritq; calor concreta alimenta saporis
Interna, nimio ne vis lassata labore
Deficiat, Placida sessum te dede quieti,
Præsertim si prælongas conuiuia in horas
Duxeris, & plenis vndarint fercula mensis,
Tunc querenda quies, tunc ocia dulcia amato,
Quò sopita fames stomacho rediuiua resurgat,
Eximiansq; nouas epulas velut ante reposcat.*

Esserci-
tio, &
suoi ef-
fetti.

Otio, &
suoi effe-
ti.

SI come l'immoderato essercitio apporta alla sanità molti incòmodi, così fa altresì l'otio, & la souerchia quiete, & nõ solo offende il corpo, ma idebolisce l'animo; che stando il corpo in otio si radunano molte superfluità, dalle quali poi si cagionano infinite infirmirà, pche mentre stà il corpo in otio, s'accrescono molte materie crude, & si fanno l'opilationi, & l'otio còsuma, & corrompe le forze, estingue il calor naturale, accresce la flèma nelle vene, ingrassa il corpo, & l'indebolisce; & sì come p l'essercitio, il natural calore s'accresce, & si facilita la concottiò de i cibi; così per l'otio si connumera & s'estingue: & per questo l'otio si connumera tra le cause de i morbi frigidi: e conoscèdo q'l Poeta quanto l'otio nocesse alla sanità, disse,

Cernis

DELLA QUIETE. 21

*Cernis ut ignauium corrumpant oia corpus ;
Ut capiant vitium, ni moueantur aqua ?*

Et corrompe l'otio non solo tutto il corpo,
ma è causa ancora di cattiuu pèsseri, come dis-
se il medesimo Poeta,

Queritur Agestius quare sit factus adulter ?

In promptu causa est, desidiosus erat.

E' dunque la Quietè contraria al Moto, & è
ristoro delle fatiche, perche,

Quod caret alterna requie durabile non est,

Hæc reparat Vires, festaq; membra nouat.

Et è la quiete nõ solo al corpo, ma ancora al
l'animo necessaria, quando è faticato da pèssi-
ri, da facende, & da studi, perche,

Oia corpus alunt, Animus quoq; pascitur illis.

In somma senza quiete il vigor dell'animo Riposo.

nõ si può lungamète conseruare; oltre che il ri-
poso ha grã forza in aiutare le speculationi, &
le pfonde inuétioni delle cose occulte. Confe-
risce la qete dopò il cibo, accioche i cibi risie-
dono nel fondo dello stomaco bene vniti, che
se ne fa poi di loro buona digestione. Et si co-
me a i flemmatici, & alle fredde, & humide na-
ture è vtile il moto; così a i calidi, & a i colerici
è la quiete più cõmoda. Bene è vero, che la so-
uerchia quiete, chiamata otio, come s'è detto,
è di grandissimo nocumèto nõ solo a i corpi,
ma all'animo ancora, percioche fa glü huomini
negligèti, pigri, ignoràti, & scordeuoli, & sme-

Quietè.

Quietè
dopo'l ci-
bo.

Otio, &
suoi effe-
ti.

Mali frigid.

morati, brutti, senza pèlteri, inetti al cōfiglio, & al gouerno della Republica . L'otio poi del corpo fà gli huomini grossi, pigri, poltroni, mal sani, da poco, scoloriti, rissredda, & estingue il calor naturale, accresce la flemma, & empie il corpo di superfluità, generādo infirmità frigide, come goccia, catarri, opilationi delle uiscere, epilepsia, podagra, chiragra, & dolori artetici. quādo poi alcuno è necessitato a stare in otio, & nō è libero a poter fare esercizio, bisogna auertire di nutrirlo di cibi leggieri; & di brodij quali facilmete, & sēza molestia si distribuiscono p tutto il corpo, & lubrificano il vētre, & q̃li tali bisogna che auuertiscano di star poco a sedere, ma dritti, che così meglio si distribuiscono i cibi, & a q̃sto proposito si dice .

Parce mero, cenato parum, nec sit tibi vanum

Surgere post epulas; somnum fuge meridianum.

Otio.

Incarcerati.

Adunque la souerchia quiete nō poco nocumeto da al corpo, per q̃sto è d'auuertire, che sia temperata, & che non diuenti otio, ilquale nō può stare lungo tempo senza dar nocumento: Onde, veggiamo, che gli incarcerati, che stā nō ne' ceppi, & ne i ferri, che nō si possono muouere, sempre pigliano qualche infirmità, impetochè si intrigidisce il lor corpo mētre p le souerchie humidità nō può liberamēte il calore d'ondersi a i mētri, essendo impedito il transitio nō solo al calore, ma a cibi ancora, per essere

serre meat
ze, & i mē
Et all'inco
le superflu
calor natu
q̃to Hipp
derato. vt
son frigid
& coleric
humetta
te sian m
lungar la

DEL

Deficiunt
Tertia
Cacysa, p
Conu
Natur
Venter
Letha
Mem
Pronus q
Mox
Somne
Bland

DELLA QUIETE. 23

tere i meati opilati: Onde poi mancano le forze, & i me' ori si disseccano, & s'attrogliano. Et all'incontro l'esercitio temperato dissolue le superfluità, & apre le vie, accioche si possa il calor naturale liberamente diffondere; & per q'ito Hippocrate afferma esser l'esercitio moderato vtilissimo a i flemmatici; & a quei che son frigidi, & humidi di natura; ma a i calidi, & colerici, la quiete è più commodà, perche humetta i corpi. adunq; l'esercitio, & la quiete sian moderati per conseruar la sanità, & prolungar la vita.

Esercizio moderato.

Quiete moderata.

DEL SONNO, ET DELLA

VIGILANTIA.

*Deficiunt vigiles sensus, hebetantur ocelli,
Tertia iam ab sumpto praterit hora cibo.
Cacumba, præcipiunt somnos, caput annuit, ite
Coniua, in solitos currite quisque thoros.
Naturæ hic benè feruet opus, benè concoquit hepar
Venter, & amplexu nobiliore cibum:
Lethæa est resupina quies, hinc omnia pallent
Membra, recur, rem, nervi, ora, caput, stomachus;
Pronus quisque cubet, dextra vel parte recumbat,
Mox leui lateris commoda somnus amat.
Somne nihil sine te bene possumus, optime somne
Blanda agris animis corporibusq; quies.*

B 4 CAP.

C A P. III.

TVtti gli animali per le lùghe fatiche, & vigilie si cōsumano, & per questo hāno bisogno d'esser ristaurati cō la generatiō di nuovo humido radicale, & della rinouation dellispiriti risoluti, le quali cose si cōseguiscono dal moderato sonno, le cui cōmodità sono molte, imperoche riscalda, & corrobora i mēbri, conuoce gli humori, accresce il calor naturale, ingrassa il corpo, sana l'infermità dell'animo, & mitiga le molestie della mente, perche nel tēpo del sonno la facoltà animale si riposa, & la naturale opera più gagliardamente. Il sonno ancora aiuta la concottione de' cibi, non solo nello stomaco, & in tutto il corpo, perche per il sonno il calor naturale si riconcentra nelle parti interne, onde i cibi meglio si concoquono, & le superfluità meglio si caccian fuori. Il sonno finalmente rimoue ogni fatica, & ogni lassitudine causata dalle vigilie, & per questo è chiamato riposo delle cose, & pace dell'animo, secondo questi versi,

*Somne quies rerū placidissime, somne Deorum,
Pax animi, quem eura fugit, tu pectora duris
Festa ministris mulces, reparasq; labori.*

Ma è da fuggire sempr il sonno superfluo, & troppo, plisso, pciocche infrigidisce, & dissecca, indebolisce il calore, & genera humori stematici,

Sono mo-
derato,
& suoi ef-
fetti.

Sono mo-
derato.

Sono su-
perfluo.

tici, da i
neria,
causano
grademē
nō cōfer
cede: & c
homo, &
cuocere
dere, nō
se simili
i corpi s
alla apop
stupore,
modi, f
al debito
uasi. Si f
che arriu
do, & de
scendeno
bri, in qu
nella me
vapori. E
lor del co
la mēte,
che per
ma prim
& lascia
ue al cor
in molte

tici, da i quali poi viene la pigrizia, & la poltro-
neria, & mada molti vapori alla testa, onde si
causano poi le distillationi, & catarrhi; nuoce
grademete a i corpi grassi, & ripieni, & i soma-
no cōferisce a i corpi, nè a gli animi, nè al'e fa-
cēde: & chi dorme troppo, è simile a vn mezo
homo, & quasi morto, pciocche fuor che il cō-
cuocere il cibo, il nō vedere, nō vdire, nō intē-
dere, nō parlare, & esser sēza ragione, sono co-
se simili alla morte. Il sōno supfluo oltre a ciò a
i corpi sani, & infermi induce asma, & li ppara
alla apoplessia, all'epilessia, alla paralissia, allo
stupore, & alla febre: & oltre a gli altri incom-
modi, fà che gli escremēti nō si mādino fuori
al debito tēpo, ma si ritengano lungamēte ne i
uasi. Si fà il sonno eleuādosi da i cibi i vapori,
che arriuati al cernello, & ritrouandolo frigi-
do, & denso, si congelano, & fatti graui, & di-
scendendo, opilano i meati sensitiui de i mem-
bri, in quella maniera, che si genera la pioggia
nella mezza regione dell'aria, per l'ascēso de i
vapori. Et le vigilie si causano dal souerchio ca-
lor del ceruello, & sono causa dell'angustie del-
la mēte, & delle indigestioni de' cibi, impero-
che per le uigilie il calor naturale, che si chia-
ma primo istrumēto dell'anima, si indebolisce,
& lascia la cōcottione; imperoche l'anima ser-
ue al corpo, mentre vegghiamo, & distribuita
in molte parti non è libera, ma distribuisce al-

Sonno co-
me si fà
ci.

Vigilie
dove si
causino.

Calor na-
turale.

cuna

cuna parte di se a tutti i membri, & sèsi del corpo, all'audito, al viso, al tatto, al gusto, al camminare, all'operare, & ad ogni facoltà del corpo: Onde da tanti negotij impedita, lascia i cibi nel lo stomaco, & indi nascerebbono crudità, se la natura non soccorresse col sonno, ilquale è l'otio dell'anima rationale, e de gl'animali facoltà dolce riposo. Conferisce il sonno a i flemmatici, pche cōcuoce i crudi humori, da i quali generandosi poi buon sangue, l'huomo diuenta più calido, accresciuto dalla copia del sangue il natural calore. E vtile ancora a i colerici quāto alla quiete dell'anima, & quāto alla correptione della cōplezione del corpo. Ma più che a gl'altri conferisce a malenconici, essendo che il sonno solo muta la loro intemperie, pciòche per il sonno acquistano calore, & humidità, cose cōtrarie alla lor cōplezione. A i sanguigni cōferisce meno che a gl'altri: Nondimeno il sonno diurno, & meridiano, bisogna fuggirlo, eccetto quādo l'huomo è cōstretto dalla cōsuetudine, ouero che la notte precedere non si fosse dormito; oueramente quando si senta lassitudine di membri, che in questi casi è da concederlo, massime a quei c'hanno lo stomaco debole, & che non possono digerire, & all'hora non si deue stare cō la testa bassa, nè in letto, ma in una sedia con la testa alta, & non duri più di vna hora. Adunque il sonno diurno rispetto al notturno è
sem-

Sonno.

Melanconici.

Sono diurno.

sempre
pcrio
toni cō
parti int
no; & in
molti vap
acqua, d
scono le
ti del co
moltran

Si fin

Ad fo

Costi

& per q
te da d
ra innun
re, grau
genera p
giorno l
gilie, in
più att
me anc
& del c
no da t

Si v

Cura

Pare

Perg

Nec

sempre cattiuo, massime ne i giorni canicolari, pchoe all'hora si fanno ne corpi nostri operationi cōtrarie, che il sonno riuoca il calore alle parti interne, & il calor dell'aria alle parti esterne; & in quel tempo il ceruello si riempie di molti vapori, i quali poi vniti, & condensati in acqua, descendono alle parti inferiori, & accrescono le flussioni, & discendendo a diuersi parti del corpo, acquistano diuersi nomi, come di mostrano questi versi,

*Si fluit ad pectus ruma, tunc dico Catharrum ;
Ad fauces brancos, ad nares dico Corizam.*

Così ancora cagionarebbono altri accideti, & per questo il giorno è da vegghiare, & la notte da dormire; pche il dormir del giorno ppara innumerabili infirmità catarrali, fa mal colore, graua la milza, offende i nerui, fa pigro, & genera poltume, & febre: oltre a ciò essendo il giorno luminoso, è atto a gli essercitij, & alle vigilie, ma la notte con la sua oscurità, & qete è più atta al sōno, sì p la frigidità dell'aere, come ancora p la tranquillità, & qete della mēte, & del corpo, ch'all'hora nō si interrope il sōno da strepiti, & da romori, & p qto fu detto,

*Si vis incolumen, si vis te reddere sanum ;
Curas tolle graues ; somnum fuge meridianum ;
Parce mero, canare caue ; nec sit tibi vanum
Pergere post epulas : irasci cōde profanum,
Nec teneas miſtum, nec cogas fortiter annum.*

Ma

Giorni
canicolari.

Sōno me
ridiano,
& suoi no
cumenti.

28 DEL SONNO

Mà se alcune necessità (come si è detto) con-
stringe a dormire il giorno, o p le notturne vi-
gilie, o p ristorar le forze, dormire vn poco nò
nuoce, pche riuocato il calore alle parti inter-
ne, si fà miglior concottione; ma si dorma ne i
giorni lunghi, sedendo sopra una sedia di cora-
me, cò la testa eleuata, ma nò piegata innāzi, o
all'indietro, ma sopra i lati, che cosi si fà mino-
re euaporatione al ceruello; ma nò si dorma in
letto molle, & delitioso, nè profumato, cò mo-
sco, o ambra, o legno aloe, pche cosi si fà trop-
pa dimora, e s'aggraua la testa, nè meno si dor-
ma sopra cose dure, che potrebbe far rōpere
qualche vena nel petto. La notte poi nò si ha a
dormire cò la testa, o cò le braccia, o piedi sco-
perti, pche la frigidità delle parti estreme nel
sonno apporta grā nocumento al ceruello. Bi-
sogna auertire ancora di nò dormire i camera
doue entrino i raggi della Luna, perche nuoce
gràdemente alla testa, facendo catarri, più che
se si dormisse al sereno. Oltre a ciò nò è da dor-
mire subito dopò il cibo, ma al māco due hore
dapoi, & se più, sarà meglio, pche all'hora si fa-
rà meglio la cōcottione de i cibi: Nò dimeno è
maggiore offesa il dormire subito dopò prāzo
che dopò cena, pche si risueglia dal sōno pri-
ma che la testa possa digerire i vapori eleuati
dal cibo. Oltre a ciò è nociuo ancora dormir a
stomaco voto, pche indebolisce la virtù; nè bi-
sogna

Dormire
il giorno
come.

Dormir
sopra co-
se dure.
Piedi, e
braccia
coperti.

Luna.

Dormir
quāto do-
po'l cibo.

Dormir a
stomaco
voto.

fogna ne
causa la
accrefce
la digesti
a i luogh
mire alla
reni, imp
infirmità
la nuca,
modo, c
nè per il
ne è vere
mire sop
accioche
dello sto
destro pe
stro per p
digestion
cia il cibo
allo stom
si fa più p
del sonno
cioche pi
maco al f
ma diges
gli intesti
bole, ilche
nella sua r
sputo dop

DEL SONNO. 29

fogna nel dormire far molte riuolte, perche si
 causa la corruzione de i cibi nello stomaco, si
 accresce la supfluità, & finalmēte si proibisce
 la digestione delle materie. & l'espulsione loro
 a i luoghi naturali. E nociuo parimente il dor-
 mire alla supina, pche offende la schiena, & le
 reni, impedisce l'anelito, & prepara a cattie
 infirmità de i nerui, pche le supfluità uanno al
 la nuca, & alla spina, & alle parti posteriori di
 modo, che nō si possono espurgare per il naso,
 nè per il palato, nè p altre congrue regioni; be-
 ne è vero, che q̃do ci è la reuella è bene di dor-
 mire sopra la schiena. E la forma del dormire,
 accioche il cibo più facilmete descēda al fōdo
 dello stomaco, cominciar il sonno sopra il lato
 destro per due hore, poi riuoltarsi sopra il sini-
 stro per più spatio di tempo, ch'ainta molto la
 digestione: iperoche all'hora il fegato abbrac-
 cia il cibo, come la gallina i pulcini, & stā sotto
 allo stomaco, come il foco a vn caldaro, & così
 si fa più presto, & migliore digestione: poi i fin
 del sonno bisogna tornare i sul lato destro, ac-
 cioche più facilmete il cibo descenda dallo sto-
 maco al fegato, & che le superfluità dalla pri-
 ma digestione più liberamente se ne vadino a
 gli intestini. Ma quando lo stomaco fosse de-
 bole, ilche si conosce dalla frigidità, che si sēte
 nella sua regione, & da i rutti acetosi, & dallo
 sputo dopò il cibo ispidido, allhora è meglio co-
 min-

Riuolte
 nel dor-
 mire.

Dormi-
 re alla su-
 pina.

Forma
 del dor-
 mire.

Sonno sopra il uentre. minciare il sonno sopra il ventre, che tal sonno corrobora la faccia, il petto, & la digestion, quātunque non si cōuenga a quei, che patiscono flutiori a gli occhi, perche vi fa concorrere più materie; però sarà meglio in quei tēpo tener allo stomaco un cuginetto di piuma molle, & minuta, come son quelle dell'Auoltore, ò in vece di piuma s'ēpia il cuginetto di cimatura di scarlatto: tra le cose, che grādemēte giouano alla frigidità dello stomaco, è il tener abbracciato, vn fanciullo carnosò, ò un cagnolo grasso, che scaldando lo stomaco aiutano la digestion del cibo. La quātità del sonno si deuē prendere dalla p̄fettion della cōcortione, che si conosce dall'urina, che quādo è come acqua dimostra esser succo crudo nelle vene, & all' hora più bisogna dormire; l'urina poi citrina mostra esser il succo concorto, & all' hora non è più da dormire: Ma questo tēpo del sonno si varia secondo la diuersità delle cōplessioni, dell'età, & de i tēpi; poiche quei che son di calda cōplessione digeriscono presto, & a questo basta un sonno di sei hore; ma quei che son di cōplession frigida (essēdo i loro la virtù digestiua debole) hā bisogno di più lungo sonno; ondē a i gioueni bastano sei hore di sonno; ma a i vecchi nō si conuengono manco di otto, ò noue hore; & sempre è meglio, che il sonno sia alquanto più lungo, che le inspieue vigilie, per le quali s'indebolisce il

Sono de' gioueni.
Sono de' vecchi.

bolisce il
matiche
za del son
& massim
lo stomac
e d'urinar
le passate
la grauità
dor de i c
za dormi
no mode
la cōcott
scordar c
tiga tutti
corpo; r
il calor n
schia, &
refocillan
ni: ma quā
turba lan
facoltà a
ca le sferm
nausea, fa
dispositio
sara poco
no si stia
sto suppli
da sapere
gido, & il

DEL S O N N O. 31

bolisce il cervello, onde molte superfluità slemmatiche si moltiplicano. Et il segno della bastanza del sonno, è la leggerezza di tutto il corpo, & massime del cervello, il descēso de i cibi dallo stomaco, & la volontà di andare del corpo, e d'urinare, & il sentirsi leuate le lassitudini del le passate vigilie: si come i contrarij segni, cioè la grauità del corpo, & i rutti, che habbino odor de i cibi, significano, che non si sia a bastanza dormito. E da sapere in somma, che il sonno moderato ristora le facultà animali, aiuta la cōcottione de i cibi, & de i crudi humori, fa scordar de i trauagli, & de i cattiu pēneri, mitiga tutti i dolori, humetta tutti i membri del corpo, ristora tutte le facultà risolute, accresce il calor naturale, ristora l'humido radicale, rischiara, & cōforta la vista, leua la lassitudine, refocillando i corpi stanchi, & ritiene le flusio ni: ma quādo è immoderato graua la testa, cōturba la mēte, debilita la memoria, & tutte le facultà animali, infrigidisce il corpo, moltiplica le sēme, estingue il calor naturale, induce nausea, fa il uolto pallido, & nuoce a tutte le in dispositioni slemmatiche. Quādo poi il sonno sarà poco, & l'huomo non possa dormire, alme no si stia in riposo con gli occhi chiusi, che questo supplisce in loco del sonno. E oltre a ciò da sapere, che ne' uecchi, c'hāno lo stomaco fri gido, & il fegato calido, bisogna cominciare il sonno

Sonno
modera-
to.

Sonno
immode-
rato.

Stomaco
frigido.

Fegato
caldo.

sonno su'l lato sinistro, perche cosi uien lo stomaco a riscaldarsi, & si fa miglior concottion de i cibi, per essere lo stomaco fomentato dal fegato, & all'incontro il fegato si rinfresca.

DELLA VIGILIA.

*Surgite, ab Oceano rapidus iam surgit Eous,
Aurore roseum iam inubar ecce rubet.
Iam vigilate graues somno, vinoq; sepulti,
Septena in somnos est satis, hora meos.
Longior obtundit cerebrum, torpedine sensus
Afficit, exacuet quem uigilata dies.
Sic calor internus reuirescit, & aptius omni
Sorditie eiccta membra uigore fouet.
Luce uigent operosa artes, it Miles in arma
Luce, gemunt fessi sub iuga luce boues.
Delia non noctu uenatur, nocte quiescunt
Pulpita, sed luce docta Minerva uigil,
Luce minax Pallas, uigilate quot bona lucis?
Corpora, Dij, sensus, ingenium, arsque uigent.*

Vigilia
moderata, &
suoi effetti.
Vigilia immoderata, & suoi
effetti.

LA uigilia è una itensione dell'anima dal suo principio, a tutte le parti del corpo, & quando è moderata eccita tutti i sensi, dispone la facoltà alle operatiō loro, & caccia fuori le supfluità del corpo, ma se sarà immoderata, corrôpe la téperatura del ceruello, fa delirio, accêde gli

gli humori
mini famo
bolisce la
riempie d
accresce i
disce la d
perche il
& per que
vigilia fia

DEL

Scinditur
Desine
Crapula,
Et iecur
Si uix in sp
Et chiru
Desine iam
Dedecet

DAl m
sup
tio cōsum
cio caccia
diuerse, s

DELLA VIGILIA. 33

gli humori, eccita infermità acute, fa gli huomini famelici, magri, e di brutto aspetto, indebolisce la virtù concottrice, risolue gli spiriti, riempie de vapori la testa, fa gl'occhi concaui, accresce il calore, & accende la collera, impedisce la digestione, & causa crudità de cibi, perche il calor naturale vā alle parti esteriori, & per questo si dà per regola, che il sonno, e la vigilia siano moderati.

DELLA REPLETIONE,

ET INANITIONE.

Scinditur extumidum corpus, conuiua uorator,

Desine iam, in patinis cura diurna tibi est.

Crapula, & ingluuius tibi mors erit, ilia, uenter,

Et iecur, & renes, splenq. caputq. dolent.

Si uix inspiras, si te uexante podagra,

Et chiragra exclamas, culpa miselle tua est,

Desine iam, extremo famis aduersate furori,

Dedecet, & nocuum est cedere velle gula.

C. A. P. I I I I.

DAl mangiare de i cibi si radunano molte supfluità, delle quali grā parte p' l'essercitio cōsumasi; il resto bisogna cō qualche artificio cacciarlo fuori d'l corpo. Son q̄ste supfluità diuerse, sc̄do che da diuersi luoghi pcedono,

C come

Supra
fluità.

34 DELLA REPLETIONE.

Euacua-
tio delle
superflui-
tà.

Corpo
lubrico.

come sputi, mocchi del naso, sudori, urine, fecce del uentre, & altre sordidezze del corpo, che se nò si cacciano fuori, sogliono gnare molte ifirmità, come opiliatiōi, teōri, dolori, e posteme, & p qsto con ogni diligentia è da procurare la euacuation loro, perche tutti quei mali che da pienezza pcedono, cò l'euacuatione si guariscono, come quei che vègono da euacuatione, con la repletion si sanano. Adūque è da biasimare la souerchia euacuatione, pche da essa il calor naturale, e gli spiriti si risoluono, p ilche le virtù mancano dall'operatiō loro, & lo stomaco voto moue il mal caduco, è d'auertire adūque principalmente, che le superfluità del ventre, & l'vrina ogni giorno mattina, e sera, ò almeno vna volta il giorno, si mādino fuori, perche bisogna sèpre hauer il corpo lubrico, che qsto è nella podagra, nelle pietre, e nelle renelle vtilissimo; si fa questo ò per natura, ò per arte, cò clisteri comuni, ò d'olio solo, ò cò sopposte di miele, ò sale, ò di butiro, ò di sapone, nè bisogna lassar fermar troppo qste supfluità nel ventre, pche apportano alla testa & a tutto il corpo nocumento grandissimo. Ogni volta adunque che l'huomo sentirà grauezza ne gli ītestini, ò nella vessica; ò in altro luoco, nel quale si radunano le superfluità, & ogni nolta che uederà la necessitā, subito deue incitar la natura a mandarle fuora, perche si è visto in molti, che

DEL
che haue d
han potuto
rotture, si
fuor di mo
questo diff
Nec mi

Quatuor
Spasmu
Siche b
ne de cibi
molti ma
virtù dell
ancora u
troppo p
nò si rom
nel corpo
questo i g
cibo loro
ne può n
Filosofo,
Vi uiu

Mangi
Ma no
Impe
mente r
& non è
mente n

DELLA REPLETIONE. 35

che hauendo molto tempo ritenuta l'orina, nō
han potuto poi orinare, & han patito pietre, e ^{Vrina ri-}
rottture, si come il ritenere lo sterco, & il vento ^{tenere.}
fuor di modo, cagiona dolori colici, & per ^{Sterco ri-}
questo disse il uersificatore: ^{tenere.}

Nec mictum retine, nec cōprime fortiter anum.
&

*Quatuor exeunto ueniunt in uentre retento,
Spasmus, hydrops colica, uertigo, quatuor ista.*

Siche bisogna fuggire la souerchia repletio
ne de cibi, & del bere, pche genera, ò fomēta ^{Repletio}
molti mali: Che dalla souerchia ripienezza, la
uirtù dello stomaco naturale s'opprime, come
ancora uoto eccita epilessia. I vasi quando son ^{Inanitiō.}
troppo pieni dal cibo, & dal bere è piccolo, che
nō si rompano, ò si soffochi il calor naturale, &
nel corpo ripieno si conuiene l'astinenza, & per
questo i golosi nō crescono di corpo, perche il
cibo loro nō si digerisce, onde il corpo non se
ne può nodrire: Et per questo interrogato un
Filosofo, perche mangiasse poco, rispose,

Vt uiuam esse decet, uiuere non ut edam.

Cioè,

Mangiar e ber per uiuer fa miserie,

Ma non già uiuer per mangiare e bere,

Imperoche quāti huomini si sono superflua
mente ripieni, & finalmēte soffocati, & morti? ^{Repletiō-}
& non è cosa peggiore, che riēpirsi superflua- ^{supflua.}
mente nel tēpo dell'abondāza, che si son uisti

C 2 molti,

molti, che mancando loro il cibo al tempo della carestia, riempiendosi poi troppo al tempo dell'abondanza, si sono presto morti. Ma se occorre tal'hora per disordine riēpirsi troppo, & si senta nausea, & grauezza nello stomaco, ò per la qualità, ò per la quantità del cibo, subito si prouochi il uomito, il quale mondifica lo stomaco, & rimoue la grauezza del capo; nè meno è da fuggir la troppa astinenza de i cibi, perchè si come la troppa ripienezza soffoca il calor naturale, così l'astinenza lo risoluue, onde poi molte, & diuerse infirmità ne succedono.

Vomito.

Astinenza
fouer
chia.

 DEL BAGNO.

*Balnea ni corpus mundum est, haud intret, obesum,
Et tumidum fieri si tibi forte uelis.*

*Si modo sint munde, & lymphæ tibi suauē tepentis
Vtilia in laxis noxia poplitibus.*

*Si gelida ingrederis, calor hinc internus abundant,
Musculus obdurat, nec tibi nerue nocet.*

*Sulphureum, aut salsum si sit tibi forte, uel gre,
Aut cinere, aut ferro concomitante caue.*

*Consule prudentem Medicæ prius artis alumnum,
Et prodesse potest, & nocuisse solet.*

Bagni di
acqua te
pida.

Sono i Bagni una specie di euacuatione, im-
speroche fatti di acqua tepida riscaldano, e
humettano, leuano la lassitudine, risoluono
la

la ripienezza, mitigano i dolori, mollificano, ingrassano, sono conuenienti a fanciulli, & a uecchi auanti al cibo, percioche tirano il nutrimento a lor membri, & li corrobora, & conferiscono a risolvere le loro superfluità, & cacciarle fuori: Et essendo gli escrementi de i uecchi falsi, il bagno li contempera. I bagni del uino conferiscono a i dolori delle giunture, alla paralizia, al tremore, & alle passioni de nerui. I bagni d'olio conferiscono a i uecchi mirabilmente nello spasimo, ne i dolori colici, nella retentio ne delle renelle, & dell'orina. Vscito l'huomo del bagno, bisogna asciugarlo con un sciugatoio caldo l'Inuerno, poi ungere tutto il corpo d'olio di amandole dolci, ò d'aneto, ò di camomilla, tagliarli l'unghie, & radere le piante de i piedi. Conforta ancora, & corrobora tutti i sensi, & le uirtù il uin bianco, & odorifero, nel qual sia cotto un rametto di saluia, lauandosi con esso caldo una, ò due uolte il giorno le mani, & il uiso. Deuono ancora i uecchi tener spesso la saluia in bocca, lauata prima col uino, che è a i denti, & a i nerui amicissima. Bisogna ancora non far troppa dimora nel bagno, imperoche si dissoluoano le uirtù, si confonde l'intelletto, si muoue la nausea, il vomito, e la sincope: Doue che facendouisi debita dimora, apre i meati della pelle, tira il nutrimento a i membri, humetta il corpo, fa uenire

Bagni
del uino.
Bagni di
olio.

Vscita
del bagno.

Saluia
cotta in
uin cor-
robora.

Dimora
nel bagno.

Effetti
del bagno.

38 DEL BAGNO.

appetito, assottiglia gl'humori grossi, sminuisce la ripienezza, risolve le uentosità, leua le lasitudini, mitiga i dolori, prouoca il sonno, stringe il ventre; nuoce a i grassi, perche in loro colliqua gl'humori, che tirandoli poi a qualche parte del corpo vi causa postema. In somma in torno alli bagni, bisogna ricordarsi, che,

*Balnea, vina, venus corrumpunt corpora nostra,
Ad vitam faciunt balnea, vina, venus.*

*Si quis ad interitum properet, via trita patebit,
Huc iter accelerant, balnea, vina, venus.*

DELLE FRITZIONI.

*Si rogitas citius pinguescere lote, sequatur
Balnea, sitq; leui frictio facta manu.*

*Sensibus illa fauet, calor hic uiget omnis, aluntur
Effeta hinc melius membra, caputq; valet.*

*Quid non humanum ingenium sapit? agra, moueri
Corpora cum nequeunt, frictio prompta subest.*

Fritti-
oni, & lo-
ro effe-
ti.

Sono le frittioni ancora molto utili a conser-
uar la sanità, & massime a i vecchi, & l'ope-
rationi, & l'utilità loro sono grandi, impero-
che proibiscono, che gli humori non corra-
no alle giunture, & aiutano la digestione, se si
fanno in debito tempo, cioè cacciati prima
fuori del corpo gl'escrimenti, alleggeriscono il
corpo,

corpo, apr
suaporato
sangue all
spessi i cor
& duri i m
cendono i
vitale: ond
tritione è
far le frit
sono grāt
chi, l'esta
scerement
chi per d
sono fare
ui, & me
pra. Non
& l'autun
di qualch
le superfl
state, o il

Est Vene
Nam
Virtu
Debil
Parca
Excit

D I V E N E R E. 39

corpo, aprono i pori, da i quali poi facilmente
 fuaporano le superfluità , percioche tirano il
 sangue alle parti esteriori velocemente, & fan
 spessi i corpi rari, & rari gli spessi, molli i duri,
 & duri i molli, & finalmète corroborano, & ac-
 cendono il calor naturale , & eccitano la virtù
 vitale: onde la distributione de i cibi, & la no-
 tritione è più pronta, & più facile; ma s'han da
 far le frittioni fino a tanto, che dilettono , &
 sono grate : Et son molto conuenienti a i vec-
 chi, l'estate , & l'autunno, che resi prima gli e-
 scrementi della vessica , & del ventre, se i vec-
 chi per debolezza, o per occupationenon pos-
 sono fare essercitio, in suo luogo uferanno bre-
 ui, & mediocri frittioni , come si è detto di so-
 pra. Non è ancora male alcuno la primavera,
 & l'autunno dopò l'equinottio , con consiglio
 di qualche prudente Medico, purgarsi da quel
 le superfluità, che ritenute potrebbon dare la
 state, o il uerno qualche trauaglio.

Frittioni
per esser
citio.

D I V E N E R E.

*Est Veneris fugienda tibi immoderata voluptas,
 Nam capiti, menti q. nocet, sensusq; retundit,
 Virtutemq; hebetat animalem, & corporis oēs
 Debilitat nervos, infirmaq; pectora reddit.
 Parca tamen laudāda quidē est: hæc una calorem
 Excitat, hæc hilares animos facit: inde sequuta*

C 4 Membro-

*Membrorum leuitas, torporem expellit, & infer
Spiritus vitam: praesertim ubi purpureum ver,
Autumnus ve suum exponit maturus honorem.
Tandē hyeme, atq; aestate Venus lethale uenenū est.
Crebra Venus nervos, animum, vim, lumina, corpus
Debilitat, molliit, surripit, orbat, edit.*

IL fin di venere deue essere la pcreation de i
figliuoli, con la conforte, congiunta per san
to matrimonio, ma il suo uso deue esser mode
Coito moderato. rato, che così fa gl'huomini lieti, eccita il calor
naturale, fa il corpo leggiere, mitiga le passio
ni dell'animo, uiuifica i sensi, & gli spiriti. Ma
Coito immoderato. l'immoderato indebolisce lo stomaco, la testa,
tutti i sensi, i nerui, & le giunture, & accelera
la morte. Quelli poi che deuono viuere casta
mente, non hauendo moglie, lassino fare alla
natura, & ricorrimo a digiuni, & è mirabile in
uention della natura di conseruar la spetie, cō
la generation di nuoui animali, essendo cosa ra
gioneuole dare ad altri q̃lla vita c'habbiamo
hauuta noi da i nostri progenitori; & noi n'ac
quistiamo, che i nostri figli rēdano a noi debo
li, & vecchi, quel c'han da noi riceuuto,
Figli debitori ai padri. cioè che ci nudriscono, & sostenti
no, come lor fur da noi sosten
tati, & nodriti, quando an
dauano brancolan
do per terra.

DE

DE

Iam satur
Iam pro
Nodosq; re
Natur
Sensibus
Delici
Gaudia se
Lusus,
Latitia,
Incolu
Rideundus
si finis

L Epa
tia d
fanno m
riti; & q̃
dal cent
è l'ira, e
tia al ce
dalle qu
riti; & p
gire que

DE GLI ACCIDENTI

DELL'ANIMO.

Iam satur est uenter, tumet hic, iacet ille supinus.

Iam properent risus, ira timorq; abeant.

Nodosq; rerum causa, & sublimia cedant.

Natura ingenia hac non capit iste locus.

Sensibus addicta est nunc mens, sub sensibus extant

Delicia, gaudent corda, iocosq; parant.

Gaudia sectentur risus, dulcesq; cachini,

Lusus, firma fides, spesq; iocusq; salax.

Latitia, & risus reparant me, gaudia seruant

Incolumen, examinant ira, metusq; graues:

Ridendum est hilares conuiuia, amentia magna est

Si sinimus celeres accelerare rogos.

C A P. V.

LE passioni dell'animo hanno gran potentia d'alterare i corpi nostri, imperoche fanno mouimento ne gli humori, & nelli spiriti; & qsti moti immoderati, o subiti si fanno dal centro del corpo alla circonferentia, come è l'ira, e l'allegrezza; ouero dalla circonferentia al centro, come è il timore, & simili, dalle quali viene gran mouimento ne gli spiriti; & per questo bisogna grandemente fuggire queste passioni, essendo che troppo

disce-

Passioni
dell'ani-
mo.

Ira.
Allegrezza.
Timore.

Passioni
dell'ani-
mo.

dissecano, & alterano i corpi, perturbandoli,
 & dalla naturale complession loro trasmutan-
 doli; & p questo si chiamano da Platone infir-
 mità dell'animo, come sono l'ira, la mestitia,
 la melācolia, l'ansietà, l'esclamare, il furor, l'im-
 peto, cōtentione, risa, odio, inuidia, angustia,
 timore, vergogna, pēsieri di spiaceuoli, deside-
 ri strenati, l'audacia, l'incontinentia, l'importu-
 nità, l'iniquità, l'ambitione, la diffidētia, la spē-
 rāza, il gaudio, & simili, le quali tutte cose ol-
 tre che grādemente il corpo offendono, traua-
 gliano l'animo ancora, impcioche l'ira, e la so-
 uerchia mestitia affiggono gli spiriti, dissecca-
 no l'ossa, estenuano la carne, riscaldano il cor-
 po, l'abbrusciano, & lo mettono sossopra dal
 suo stato naturale, dōde vēgono poi molti ma-
 li, come catarri, & fluxione alle giunture; quan-
 tunq; q̄le passioni. quādo son mediocri, qual-
 che volta cōteriscono a gl'huomini, & nō leg-
 giero aiuto lor p̄stino; imperoche l'ira eccita,
 & accresce il calor naturale, e spesse uolte è vti-
 le. l'adirarsi, p riparare il calor naturale, & per
 radunare il sangue nelle uene; & p questo nel-
 l'infirmità frigide è da eccitare l'ira, come da
 fuggirla nelle calde. Oltre a ciò le passioni dell'
 Ira.

Melanco-
nia. grez
Alle-
za.

animo, come la melāconia indebolisce la dige-
 stione, come l'allegrezza fortifica. Et q̄sta è la
 potissima cagione, pche gl'huomini più de gli
 altri animali sō esposti alle crudità, pche gl'ani-
 mali

mali bru-
 meno no-
 cōcuoce
 tū cōcot-
 diuersi p-
 no questa
 que māg-
 donde p-
 sto si fug-
 le cose n-
 no ptur-
 si sperti-
 tutte l'i-
 le; ne è
 tion; p-
 caso. E
 grimare
 detta, p-
 uello, &
 terie. C
 la virtù
 discono-
 mutan-
 per il ti-
 ducon-
 dano, &
 si inter-
 impero
 induce

mali brutti, quantuq; mangino a faticata, nò di
 meno non impediscono la virtù naturale, che
 còcuoce i cibi, pcioche è eguale in loro la vir-
 tù còcottiva, & appetitiua; ma gl'huomini cò
 diuersi pèsseri, & pturbatione d'animo diuerto
 no questa virtù dalle sue operationi, & quantu
 que mägino sobriamente, cascano in crudità, Crudi-
tà.
 donde poi nascono molte infirmità: & per que-
 sto si fuggano cò ogni potere i pèsseri tutti del-
 le cose miserabili, & tutte l'altre cose che possa
 no pturbar l'animo, & sempre di tutte le cose
 si speri bene, perche star cò la mente allegra in
 tutte l'infirmità è bene, come il còtrario è ma-
 le; ne è da fermarsi lungo tempo nell'imagina-
 tioni, perche come si dice, L'imaginatione fa il
 caso. E da guardarsi ancora dal frequente la-
 grimare, dal gran furore, e dall'appetito di uè Lagri-
me.
 detta, perche queste cose indeboliscono il cer-
 uello, & proibiscono la digestion delle ma-
 terie. Così ancora il fouerchio timore atterra Timore.
 la virtù, & tutti qsti accidèti dell'animo impe-
 discono la còcottione, prostergono la virtù, e
 mutano il corpo del natural suo stato; pcioche
 per il timore gli spiriti, e'l sàgue si ritirano, e ri-
 ducono dentro al cuore onde i mèbri si rised-
 dano, il corpo s'impallidisce, uiene il tremore,
 si interròpe la voce, & tutte le forze mäckano,
 imperoche il timore, mètre s'aspettano i mali,
 induce sbattimèto d'aumo, il qual commoue
 gli

Ira.

gli spiriti, & questi commossi, tutto il sangue perturbano, onde poi le crudità nascono, & le putredini. L'ira è un moto molto vehemēte del calore, che nelle parti estreme cō impeto si diffonde, & p questo nell'ira si fanno più rossi, & più prōti i corpi ad ogni sceleratezza: l'ira ancora cōmue il core alla vendetta, ilqual commosso riscalda assai il corpo, e lo dissecca, & p il suo feruore tutte l'attioni della regione si cōfondono; & per questo si dice, l'ira essere una accensione di sangue circa i precordi, per l'appetito della vedita; & per questa causa gli adirati hanno il polso grāde, & gagliardo, come i timidi l'hanno picciolo, & debile, pche il calore ritorna in dietro. Ma in qsti casi hora il calor naturale ritorna dētro, & hora fuori; l'un, & l'altro di questi moti si scorge nella vergogna, che prima il calor si ritira dētro, poi ritorna fuori, che non ritornando si causa il timore, & non la vergogna. Se poi qste cose che subito patiscono gl'huomini, si patissero a poco, a poco, si causerebbe la mestitia, che corrompe, e guasta la natura de gl'huomini, l'estenua, l'irrigidisce, & la dissecca, ottenebra gli spiriti, offusca l'ingegno, & oscura il giudicio, indebolisce la memoria, & impedisce la ragione, & spesso da qsti repletini moti dell'animo si causa la morte, pche, o si dissoluoano le uirtù dell'animo, che consistono nel calore, oueramente s'estinguono per la

Morte.

Vergogna.

Mestitia.

trop-

DE

troppa frig
tip trop
andando
soffoca il c
Rutilio rif
da del con
medesimo
dolore do
parimēte,
ti son mor
more, com
p la fouero
lasciata, si tr
si, & indi r
molti pusi
vergogna:
& d'Homer
sioni dell ai
diocrità, &
pre cō me
eccita il cal
ti gli spiriti
aiuta la dig
l'huomo ha
la gioventù
il gaudio u
c'han bisog
sa, & moltip
tà. In somn

DE GLI ACCIDENTI. 45

troppa frigidità ; & per questo molti son periti p troppo timore, & per troppa mestitia, che andando tutto il sangue al core, & gli spiriti, si soffoca il cuore , & ne segue la morte : & però Rutilio riferitoli com'era stata negata la dimāda del consolato del fratello, subito spirò; & il medesimo auēne a M. Lepidio per il souerchio dolore dopò il repudio della moglie . Legesi parimēte, che per la souerchia allegrezza molti son morti, come ancora p subito dolore, ò timore, come per souerchia ira non mai, perche p la souerchia allegrezza la facoltà animale rilassata, si trasferisce alle parti esterne, & risolve si, & indi rimane il cor solo, & si raffredda, onde molti pusillanimi son morti . Molti altri poi p vergogna sò morti, come si legge di Diodoro, & d'Homero; p la qual cosa sempre queste passioni dell aīo si deuono pigliare con certa mediocrità , & massime l'allegrezza si deue sempre cō mediocre riso accompagnare, che così eccita il calor naturale, tépera, & purifica tutti gli spiriti animali, & corrobora l'altre uirtù, aiuta la digestione, assottiglia l'ingegno, & fa l'huomo habile a tutte l'operationi, mantiene la giouentù, & finalmēte prolunga la uita; & è il gaudio utile ad ogni psona , eccetto a quelli c'han bisogno di smagrirsi, imperoche ingrassata . In somma nessuna cosa è più a proposito a con-

Allegrezza.

Vergogna.

Giouentù.
Vita.

46 DELL'ANIMO.

cōferuar la sanità, che il giubilare, & uiuere al legramento, non turbarli, non adirarli, sempre hauer buona speranza della salute. Siche tutte queste cose siano moderate, perche sempre è da eleggere la mediocrità, & per questo disse Hippocrate, la fatica, il cibo, il bere, il sonno, & Venere, tutte queste cose siano mediocri, perche,

Et modus in rebus, sunt certi denique fines,

Quos ultra, citraq; nequit consistere rectum.

Sanità.

L'huomo adūq; che vuole esser sano, pratti chi per i giardini, guardi le verdure, & luoghi ameni, & conuerfi con amici giocondi, & facō di, con suoni, & canti, che p queste cose si ristora la uirtù; & sì come la uirtù, e la forza s'accrescō col cibo, col uino, con buoni odori, cō trā quillità, & allegrezza, e col lasciare le cose, che attristano, & col cōuersar cō gli amici; così parimēte cōferisce ascoltare historie grate, fauo

Leggere.
Occhiali

le, & ragionamēti piaceuoli, con suoni, & cāti, e cō dietteuol lettione; ma il leggere nō si faccia col capo basso, ma eleuato, & con occhiali verdi, p corroborar più la vista. Oltre a ciò cōferisce moltovsar vesti ptiōse, e di color grato, & portare anelli d'oro, ò d'argēto, tener uccelletti in casa, che soanemēte cantino, praticar p luoghi ameni, caminar all'aer chiaro, e leuar si la mattina a buon'hora, che nō ci è cosa, che rallegrì più gl'huomini, che risguardar l'aere chiaro,

Vesti.

DE
chiro, & l
Aristotele
studij. Fin
la sua alleg
allegrezza
darsi nelle
nelle prosp
me leggia
rico, con q
Rebu
For
Contr

Aeq
Serua
Abi

Debbian
comporre
potere, a
ambrosia
fēe, & cō
mar gl'aste
desiderij,
tani, nē p
go, che ci
& il corpo
la Filologia

DE GLI ACCIDENTI. 47

chiaro, & leuarsi a buon'hora, che come dice Aristotele, molto conferisce alla sanità, & alli studij. Finalmente è da sapere, che il cielo con la sua allegrezza ci ha creati, & con la nostra allegrezza conseruaci. E finalmente da guardarli nelle auuersità non mancar d'animo; ò nelle prosperità fuor di modo rallegrarsi, come leggiadramente ci ammonisce il Poeta Lirico, con questi versi,

*Rebus angustis animosus, atque
Fortis appare, sapienter idem
Contrahes vento nimium secundo
Turgida vela.*

&

*Aquam memento rebus in arduis
Seruare mentem, non secus in bonis
Ab insolenti temperatam.*

Latitia.

Debbiamo dunque con ogni diligentia ben comporre l'animo nostro, attédendo con ogni potere, a conoscer la verità, che questa è qlla ambrosia delli Dei, della quale l'animo si nutrisce, & cò la frequentia de gli studij buoni fermar gl'affettuosi inotti dell'año, accioche i fieri desiderij, le mestitie, e i timori, si discaccino ló tanti, nè pmettiamo, c'habbino i noi tanto luogo, che ci faccino discossar dal dritto sétiero; & il corpo distrughino: promettendoci dunque la Filosofia, (che è la medicina dell'animo) di

estir-

Leuarsi a
buon'ho-
ra.

Allegrez-
za.

Verità.
An bro-
sia delli
Dei.

Filosofia.

Viuier
beato.

e stirpare la radice di tutti i mali, lasciamoci
sanar da essa, se uogliamo esser buoni, & beati,
& da lei prendiamo gl'auertimenti del bene,
& beatamente uiuere.

AVERTIMENTI NE I CIBI, ET NEL BERE.

C A P. VI.

Cibo.
Bere.

Morte.

Finalmente per conseruar la sanità del cor-
po humano, è il cibo, & il bere principale
instrumêto, conciosia che senza i cibi, nè fani,
nè infermi possiamo uiuere. E dunque l'uso de
i cibi necessàrio, perche essendo tutto il corpo
de gli animali in continuo flusso, che in ogni
momento di tempo si consumano, & risoluo-
no gli spiriti del corpo, & similmente gli hu-
mori, & le parti solide, se un'altra simil sostan-
za in uece di quella, che s'è risolta non si ri-
staura, breuemente si uiene alla morte. Alqual
mancamêto, uolendo prouedere il Creator di
tutte le cose, con la sua beneficentia diede a gli
huomini i cibi, e il bere, accioche con il cibo
si ristorasse tutto quello, che si era consu-
mato della sostanza più secca; & col bere, tut-
to quello che dalla più humida sostanza s'era
risolto. Deuesi dunque ne i cibi considera-
re

rela bontà
atione
regione.
La Bon
è leggiero
che in bre
che presto
co, dal qu
sangue è
qualità, n
mordace,
la bôtà de
digerisca
za lor ten
sono l'ou
quei cibi
sostanza c
azimo, o
gioli, agli
cose da fu
che cò su
dicale, ou
si, percio
i uecchi,
za; nè me
trimento
La qua
ze, percio
le torze se

re la bontà, la quantità, la consuetudine, la dilettatione, l'ordine, il tempo, l'hora, la natura, la regione, & l'età.

La Bontà, & perche quello è buon cibo, che Bontà de
è leggiero, & di parte sottili, di buon succo, & i cibi.

che in breue tempo discēda dallo stomaco, & che presto si digerisca, quel cibo è di buon succo, dal quale si genera buon sangue, & il buon sangue è quello, che è temperato nelle prime qualità, non sottile, non grosso, non acre, non mordace, non amaro, nō falso, ouero acetoso,

la bōtā del cibo è, che facilmente si alteri, & Cibi buoni.

si digerisca, & questi sono qlli, c'hanno la sostanza lor tenera, & che facilmete si dissolue, come sono l'oua, le carni di uccelletti, & simili. Ma quei cibi son di difficile digestione, che han la

sostāza cōtraria, come sono i cibi di pasta, pan azimo, ò duro, i caoli, cacio uecchio, faue, fagioli, agli, cipolle, & gl'istessini de gl'aiali, tutte cose da fuggirle. Si eleggano dūque quei cibi,

che cō succo lodeuole ristaurano l'humor radicale, ouero, che nō sian grossi, & escremento si, pcioche il calor naturale debile, massime de i uecchi, nō può digerire i cibi di grossa sostāza; nè meno fiano i cibi debili, cioè di poco nutrimento, perche simili hanno breue vita.

La quantità de i cibi si comprende dalle forze, pcioche tanto cibo si deuē dare, quanto le forze sopportano; cioè che si ristorino, & nō

Quantità de i cibi.

D si ag-

si aggrauino, e che si possano digerire, che essẽdo il calor naturale debile, non si possono concuocere, & causano infirmità; p questo si dice, che non deuono rallegrarsi quei, che pigliano molto cibo, perche se nõ si dogliono al presente, nondimeno non fuggiranno il pericolo.

Vfo.
Crapula.
Astinen-
za.

L'vfo adũque de' cibi sia moderato, perche si come la crapula nuoce, così la souerchia astinenza non gioua; onde chi vuole attẽdere alla sanità, mangi sempre senza satietà, & che resti qualche reliquia d'appetito, che chi fa altrimenti patirà rutti acidi, flussi colerici di soura, e di sotto, nausea, pstratione di appetito, grauezza di testa, dolor di stomaco, opilatiõ di fegato, e di milza, distẽteria, e finalmẽte febri maligne. Et per q̃sto è meglio lasciar sempre qualche cosa alla natura, che quei che si riẽpion troppo si ritrouano in grã pericolo della vita, ò che il calor naturale si soffochi, ò che qualche uena si rōpa, perciocche da i molti cibi, ne vengono infirmità, & dalle infirmità la morte. Ossernisi adũque in tutte le cose, massime nel cibarsi, quella sentenza, Niente troppo: Nõ solo ne i sani, ma etiandio ne gli infermi, i quali nel cibarsi deuo no hauere la legitima misura, pche l'infirmità diuerse, vogliono diuersa misura del cibo; perciocche ne i mali lũghi bisogna cibare piu larga mente, come più strettamẽte ne gli acuti, e quãdo il male sarà nel suo vigore, bisogna vsar vitto tenuis-

tenuissimo;
sia tollera
racon que
La qual
te gli ama
ge, la quale
fani; ma ne
maria qual
si conueng
midi, & p
te a quei
do, come i
qualche m
ranti. Si e
do la varie
te, I sang
& hum. d
lerici si gu
lera, & co
dino da q̃
il che i san
se dolci,
ci, & simi
l'acetosit
cora, no
che gli
il sãgue,
tio, e sim
i mion.

tenuissimo; ma sempre si deue auertire, quanta sia la tolleranza della virtù, e quanto possa durar con quel vitto.

La qualità de i cibi, tanto ne i sani, quanto Qualità, ne gli amaiati, si comprende dalla complessione, la quale è da cōseruare con i cibi simili ne i sani; ma ne gli inferm, sono da dare cibi di contraria qualità; che nell humido temperamento si conuengono i cibi secchi, & nel secco gli humidi, & per questo il cibo humido è conueniente a quei, che hanno il temperamento humido, come i fanciulli, oueramēte a quelli, che da qualche mal secco sono infestati, come i febbricitanti. Si eleggano dunque quei cibi, che secondo la varietà delle complessioni sia conueniente. I sanguigni adunque soggano i cibi caldi, & humidi, & che generano molto sangue. I colerici si guardino da quei che generano la colera, & così i flēmatici, & i maienconici si guardino da quelli, che generano simili humori: Per il che i sanguigni, e i colerici guardansi dalle cose dolci, come mele, zuccaro, butiro, olio, noci, & simili, & vñno più psto l'aceto, l'agresta, e l'acetosità de' cedri, limoni, & granati. E i maienconici, non deouono in alcuna qualità eccedere, che quelli che eccedono in calidità, abbruciano il sangue, come la salua, il pepe, l'aglio, li nasturtio, e simili. E se la calidità sarà acquosa, e non i meloni, causa putredine, e se velenosa cōe ne

i fonghi, ammazza, se sarà humida si putrefà, & opila, & se la calidità sarà secca, consuma, & indebolisce. Ma se i cibi saran troppo frigidì, mortificano, & congelano come la lattuca, la portulaca, e i cocomeri. I cibi ontuosi leniscono il uentre, humettano, & accrescono la flemma, e il sonno, supernatano, & impediscono la digestione. I cibi dolci opilano. Gli amari non nutriscono punto, & abbrusciano il sangue. I falsi riscaldano, & disseccano, opilano, & son nociui allo stomaco. Gli acuti per la calidità loro riempono la testa & perturban la mente, come gli agli, il porro, & le carni salate. I bruschi, & stitici constringono, oppilano, & generano sangue malenconico. Gli acetosi generano malenconia, nuocono a i membri neruosi, & per questo fanno presto inueccchiare.

Consuetudine.

La consuetudine nel cibarsi è di gran momento, onde gli Antichi han detto che la consuetudine è un'altra natura; onde sì come ne i cibi è da hauer rispetto alla natura; così bisogna ancora offeruar la consuetudine, laquale è gran radice nella conseruatione della sanità, e nella curation della infirmità; ma è ben d'auer tire, che se la consuetudine sarà cattua, si deue a poco, a poco mutarla in buona, che le repentine mutationi son tutte da fuggire. Onde è bene di assuefarsi ad ogni cosa, accioche la mutatione non sia poi dannosa.

L'or-

L'Ordine
dei cibi fac
che son più
ro, & si cor
conoscono c
cuocerli pre
no sempre p
ueranno a n
cominci dal
& il simil s'i
pre adiq; le
l'humide all
lubriche all
questo si int
La delect
perche quan
cilmente si c
lentieri gli
non per que
ui a gli ama
te quelli, ch
mento facil
Il Temp
sendo lo ste
la mattina
quando l'ac
con limitat
distante dal
freschi, e co

L'Ordine ancora de i cibi è da offeruare, on
 de i cibi facili a digerire, facili a descendere, e
 che son più teneri pigliandosi dopò supernata
 no, & si corrôpono. Le cose facili a digerirsi si
 conoscono dalla facilità del mangiarli, & del
 cuocerli presto al fuoco. Questi adunq; deuo-
 no sempre precedere i cibi contrarij, & se si ha
 ueranno a mangiare cibi arrosto, & alleſſo, si
 cominci dall'alleſſo, come più facile a digerire,
 & il ſimil s'intêda dell'oua tenere e latte. Sem-
 pre adûq; le cose facili a digerire alle difficili,
 l'humide alle ſecche, le liquide alle ſolide, & le
 lubriche all'aſtringenti ſi preferiſcano. Tutto
 queſto ſi intende ne gli ſtomachi ben diſpoſti.

Ordinaci

La delectatione ancora è da conſiderare,
 perche quanto i cibi ſon più ſoauì, tanto più fa-
 cilmente ſi digeriſcono, che lo ſtomaco più vo-
 lentieri gli abbraccia: Ma è da auertire, che
 non per queſto ſi deue ſempre dare cibi cattì-
 uì a gli amalati, ma biſogna conceder ſolamen-
 te quelli, che nuocono poco, & che il lor nocu-
 mento facilmente correggaſi.

Delecta-
tione.

Il Tempo, & l'hora del cibare è quando eſ-
 ſendo lo ſtomaco uoto del cibo precedente, &
 la mattina auanti che l'aere ſi riſcaldi, e la ſera
 quando l'aere comincia a eſſere men caldo, ma
 con limitationi, che per otto hore ſia un paſto
 diſtante dall'altro, & queſto la ſtate in luochi
 freſchi, e con panni ſottili che non riſcaldino, ò

Hora del
mangiar
re.

Tépi del
l'anno.

faccino venire il sudorè; ma l'inuerno si facci il contrario. Non bisogna oltre a ciò, quãdo viè l'appetito tardare il mangiare, che il tolerar la fame, riempie lo stomaco di putridi humori, p che nõ hauèdo al tépo dell'appetito altro nutrimento, tira da i luoghi vicini le superfluità, riempendosi di cattui humori. L'infermi poi nell' hora del parolissimo non si deon nutrire. Bisogna parimente auertire i tempi dell'anno, perche l'inuerno ch'è frigido, & humido, bisogna mangiar' assai, e beuer poco, ma il uino sia potente. La state, che è calda, & secca, si dee auertire di mágia poco, ma beuer assai, & molto téperato. La primavera è da mangiar vn poco mæco dell'inuerno, ma beuere vn poco più. Così l'autunno si mangi un poco più che la state, ma si beua manco, & meno inacquato, & a questo proposito si leggono questi uersi,

Temporibus ueris, modicum prandere iuberis;

Sed calor æstatis, dapibus nocet immoderatis;

Autumni fructus caueas, ne sint tibi luctus;

De Mensa sume quantumuis tempore brumæ.

L'Età.
Cibi con
uenienti
a l'età.

Fanciulli.
Vecchi.

L'Età si considera ancora nel cibare, perciò che a i fanciulli si cõuengono cibi humidi, & a i gioueni essendo caldi, & secchi, si conuengono cibi contrarij. A i vecchi son buoni i cibi, che ri scaldino, & humettino le solide parti loro. I fanciulli oltre a ciò bisogna cibarli spesso; p ha uer il calor naturale gagliardo; ma a i vecchi si

con-

comègono
l'ore. Più nat
Le i giouini
gioueni, & i
rano facilme
sono i giou
& meno di
son più viu
Le regi
da confide
ni, le qual
Mótone fo
Spagna fo
trario le c
che in Fra
o dal cielo
La nat
ciascuno,
sto bisogn
Perciò ch
vino, altr
da, & seco
no deside
fi, & hum
ta sola il
grassi & i
è nociuo
Bisogn
gole infra

conuégono pochi cibi, essendo debile il lor calore. Più nutrimento ancora vogliono i fanciulli, e i giouineti; ma minor quantità ricercano i gioueni, & i vecchi: & per questo i vecchi tollerano facilmente il digiuno, nel secondo luogo sono i gioueni, màco lo tollerano i giouenetti, & meno di tutti i fanciulli, massime quelli che son più viuaci.

Le regioni ancora nell'election de i cibi son da considerare, perche l'herbe, i frutti, e le carni, le quali in Italia, e nella Grecia quelle di Mótone son poco gioconde, & in Fràcia, & in Spagna son più soauì, & più sane; & per lo contrario le carni di vitella sono in Italia migliori, che in Francia, & in Spagna, & questo procede o dal cielo, o da pascoli.

La natura finalmente è da considerare di ciascuno, & le particolari proprietà, & per questo bisogna che l'ottimo Medico sia Filosofo: Percioche alcuno abhorrisce il cacio, altri il vino, altri l'aglio, altri che son magri, e di calda, & secca còplessione, due o tre volte il giorno desiderano di mangiare, & altri che son grassi, & humidi, si contentano mangiare vna volta sola il giorno, che a quelli, che hanno i corpi grassi & grossi, il mangiar due volte il giorno è nociuo.

Bisogna oltre a ciò nel cibare offeruar le Regole infra scritte.

Regole
nel cibare
si.

I. Nô si mâgi a satietà, percioche se si piglia più cibo di quello che lo stomacò possi tollera re; nascono infinite crudità, & per questo è meglio astenersi vn poco, che riêpirsi troppo; per che com'è scritto, ammazza più la crapula, che il cortello, che la souerchia copia de i cibi, soffoca il calor naturale, come la gran copia di olio estingue la fiamma della lucerna; & per questo bisogna leuarsi da tauola con appetito, come non bisogna entrarci senza appetito.

II. La varietà de' cibi, & la diuersità delle viuâde è da fuggirla, perche apporta molte infirmità, massime se i cibi sarã di còtraria qualità, pche si impedisce la loro concottione, & si corrompono, e sì come la varietà de i cibi diletta al palato, così nuoce alla sanità: Onde iterrogato vn saggio huomo, pche nel pranzo si contentaua d'vn cibo solo: Rispose, Per nô hauer troppo bisogno del Medico. Onde vn cibo semplice è vtilissimo, come la diuersità de' sapori è pestifera, e la moltitudine delle viuâde è dānosa. Et per qsto gli Antichi viueuano molto più di noi, pche vsauano vn semplice cibo, cioè pane, e carne, & p questo la vita nostra è breue, & esposta a tâte infirmità. Non veggiamo noi i caualli, e' buoi, e gl'altri animali irrationali poco hauer male, sempre vsando vn cibo medesimo? & per questo quel Filosofo venêdo in Italia, di due cose restò merauigliato, l'vna che gli huomini

mini mangi
con dormi

III. Che
to, accioche
sa, & che il
l'ultimo, &
mili nel dig
putredine.

IIII. C
giugendo
digerito.

V. Che
si chiama
digestione
pedisce, e
cemete in
mastichino
ghiottino.

VI. Che
freddato,
tà del cib
si deue m
caldo, pe
cose cald
di, come
& humide.

VII. C
che in qu
ne gli ite

mini mangiaſſero due volte il giorno, & che non dormiſſero mai ſoli.

III. Che ſtandoſi a menſa nō ſi ragioni molto, accioche nō ſi prolunghi il tempo della mēſa, & che il primo cibo ſia digerito prima che l'ultimo, & coſi le parti del cibo ſi faccino diſſimili nel digerirſi, che ne ſegua corruttione, & putredine.

IIII. Che non ſi rimanghi poco dapoī, aggiugendo cibo a cibo, fin che il primo non ſia digerito.

V. Che i cibi ſi maſtichino bene, che queſta ſi chiama la prima cōcottione, & è quaſi meza digeſtione, doue che la mala maſtigatione, impediſce, e ritarda la digeſtione, nè ſi deue velo cemēte inghiottire, come fanno i goſoſi, ma ſi maſtichino i cibi a baſtanza prima che ſi inghiottino, & ſi faccino i boccon piccioli.

VI. Che ogni cibo caldo è meglio, che il raffreddato, maſſime l'inuerno, che l'attual calidità del cibo tēpera la frigidità del bere, ma non ſi deue mangiare però caldiſſimo. Piace il cibo caldo, perche eſſendo la fame vn deſiderio di coſe calde, e ſecche, ſempre deſidera i cibi caldi, come la ſete, che è appetito di coſe frigide, & humide, appetiſce le coſe frigide.

VII. Che l'inuerno ſi vſino i cibi groſſi, perche in quel tempo il natural calore è più vnito ne gli iteriori, che il cōtrario auiene la ſtate, &

per

per questo in quel tempo si conuengono cibi debili, & leggieri, essendo all'hora il calor naturale debile.

VIII. Che il cibo sia doppio al bere, il pane sesquiduplo all'oua, triplo alla carne, e quadruplo a i pesci, all'herbe, & a i frutti.

IX. Che i brodi nō s'vsino troppo nelle men-
se, che fanno inondare i cibi nello stomaco, rilassandolo, & lenādo l'appetito, generano molta humidità, dalla quale poi si generano varie infirmità; doue che quelli che mangiano cibi secchi viuono più lungo tempo.

X. Et perche finalmente ne i cibi, & nel bere è difficile fare ogni cosa rettiſſimamente, & nō errar mai, per questo è vniersalmente da offeruarsi, che se alcuna volta si mangino cose cattive, si contemperino con i cibi contrarij.

CHE COSA SI HA DA FARE DOPO IL CIBO.

Sempre dopò il cibo si pigli qualche cosa ſtica, senza beuerci sopra niente, o poco, come pera, nespole, cotogne, vn poco di calcio, o vn poco d'acqua fresca, che con queste cose si sigilla la bocca delio stomaco, onde il calor naturale si fa più gagliardo, e si impedisce l'asender de i vapori alla testa. Molti prendono dieci

CO-

toriando
gnato, qua
dello stom

Si vis m

Da diaci

Et dopo

tò e poi se

Post cib

QVA

PIV

MOR

no, essen

gagliardi

& la state

se non ui

la cena p

dere, per

calor na

la digel

che il s

noni solo

del corp

rio, che

tòriandoli inzuccherati, altri un pezzo di coto-
gnato, quale aiuta la digestione, e la debolezza
dello stomaco, & p quello disse il versificatore, Cotogna
to.

Si vis me mitem, si vis dirimere litem,

Da diacidonitem, da mihi f. ater item.

Et dopò il cibo bisogna passeggiare alquan-
to e poi sederfi, Onde si dice,

Post cibum aut stabis, aut gradu lente meabis.

QUAL DEVE ESSERE

PIÙ COPIOSO IL PRANSO,
O LA CENA.

Molti dicono, che la cena deue essere più Cena.
copiosa, che il pranzo', massime l'inuer- Pranzo.
no, essendo che il calor naturale la notte si in-
gagliardisca; ma il còtrario poi nell'infirmità,
& la state, che il pranzo deue esser più lungo,
se non ui sia sospetto di parossismo. Perche poi
la cena più copiosa sia più sana, dicono proce-
dere, perche la frigidità della notte, riuoca il
calor naturale all'interiori, onde si fa meglio
la digestione, & la concottion de i cibi: oltra
che il sonno concuoce ottimamente i cibi,
non solo nello stomaco, ma in tutto l'habito
del corpo; & nel ueggiare accade il contra-
rio, che il calor naturale si estende nelle parti
esterio-

Cena
più leg-
giera.

Cibo co-
pioio.

esteriori del corpo, debilitandosi nell'interio-
ri. A questa opinione, è contrario l'vso, massime
in quelli, che sono esposti a catarri, & a mali
flemmatici; imperocche la sera il calor natura-
le, per i negotij del giorno stanco, non è così
gagliardo come la mattina; & la sera il cibo
della mattina non è ben concotto; la risolutio-
ne di questo dubbio è, che la cena deue esser
più leggiera, massime in quelli, che son disposti
a morbi notturni, come sono catarri, destilla-
zioni, & simili; oltre che dalla copiosa cena, si
fan molte euaporationi alla testa, onde non po-
co ne resta offesa, & per questo ne i mali del cer-
uello si deue poco cenare; nè osta che sia man-
co interuallo di tempo dalla cena al pranzo,
che dal pranzo alla cena, & per questo la sera
maggior copia de cibi si concuocerà; perche
non il numero dell'hore, ma l'attion della virtù
è quella che concuoce, la quale la mattina fat-
ta per il sonno più forte, viene a essere più vali-
da; & per questo, a quel tempo più che la sera
conuiene più copioso cibo: Perche,

Ex magna cœna stomacho fit maxima pœna.

Vt sis nocte leuis, sit tibi cœna breuis.

&

Cœna leuis, uel cœna breuis, fit raro molesta;
Magna nocet, Medicina docet, res est manifesta.

I L F I N E.

AVER-

A V E

I Frument
zo, il Gr
dal colore, d
dall'età: p
midi, & ui
son uento si
scono.

Vtile Far st
Estq. bo
Ventricu
Attame
Hoc vita
Viscosu
Melle ho

Nomi. C
Sclta.
sco, & ben
Qualita
grano, & l
perato.

A V E R T I M E N T I N E I F R U M E N T I.

I Frumenti sono chiamati il Farro, la Segala, & Or Frumèti. Zo, il Grano, & la Spelta. Si conoscono i buoni dal colore, dallo splendore, dal peso, dall'odore, & dall'età: perciocche i frumenti nuoui son troppo humidì, & viscosi, & difficilmente si digeriscono, & son uentosi. Gli antichi son secchi, & poco nudriscano.

F A R R O.

*Vtile Far stomacho, ventriq; salubre fluenti,
Estq. boni succi, atque impinguat, sistit & aluū;
Ventriculusq. æger facile non concoquit illud:
Attamen id capitis poterit mulcere dolorem:
Hoc vitare senes debent, namq. inflat, & affert
Viscosū, et crassum succum, sed ad illa fugādum.
Melle hoc conditum sit, sacchareoq. liquore.*

Nomi. Chiamasi da Lat. *Far*, da Ital. *Farro*. Farro.
Scelta. Il miglior farro è quello, che è fresco, & ben mondo.

Qualità. Ha le medesime qualità, che il grano, & l'orzo, ma nelle prime qualità è temperato.

Gioua-

Magri in grassiare. & per questo mangiato ne i cibi nutrisce bene, & ingrassa i magri, & dà maggior nutrimento, che l'orzo, & pche è di grosso nutrimento cōferisce ne i flussi, e ne' catarrhi come il riso. Ma cotto ben i brodi grassi mollifica il corpo. I Romani vsarono il farro per farne il pane molti anni.

Farro di grano. Fassi il farro di grano, mettendolo a molle nell'acqua per vn poco, poi nel mortaio si scorza, e si secca al Sole, & indi si macina grossamente, di modo che di vn grano si faccino quattro, ò cinque parti, & secco riserbasi; è di buon nutrimento in tal maniera, che può emendare i vitiosi humori, che nello stomaco si cōtenessero.

Nocuenti. Non essendo t'en cotto, & preparato genera grossi, & viscosi humori, & è vètofo, & mangiato da chi ha lo stomaco debile difficilmente si digerisce: & per questo non si conuiene a vecchi, & vsato troppo spesso opila il fegato, & genera le renelle.

Rimedi. Correggasi il farro cocendolo molto bene con aceto, & con porro, & condito cō mele, ò zuccaro perde la sua viscosità, & facilmente si digerisce, & cotto in buon brodo, è ottimo cibo per i sani, & per gli infermi, pur che moderatamente si mangi.

Farrate. In molti luoghi se ne fanno torte, chiamate farrate, che per la conditura loro sono grate al gusto, & son di grande, & buon nutrimento.

G R A-

Aegre conc
Obstruit,
Ventricu

Nomi. I
Spetie.
nate da i p
forma, dal
dezza.

Scelta.
maturo, de
rompa, &
ogni mesc
color d'or
lo che si ra
sime l'Itali

Giouan
suo nutrime
robora. La
qua cō bi
tiga la toff
cere del p
tutte l'inf
farinata, l
conuenier

Nocum
rire, gene

GRANO.

*Aegre concoquitur Triticum, sed calfacit, atque
Obscurit, offenditq; caput. flatuq; redundat,
Ventriculūq; grauat. fomētūq; plura ministrat.*

Nomi. Latin. *Triticum*. Ital. *Grano*.

Grano.

Spetie. Sono molte spetie del grano, nominate da i paesi, dal colore, dalla facoltà, dalla forma, dal numero delle spiche, & dalla grandezza.

Scelta. L'ottimo grano è quello che è ben maturo, denso, & duro, che a pena con i dēti si rompe, & sia nato in grasso terreno, netto da ogni mescolio, pieno graue, lucido, liscio, di color d'oro, & di q̃llo almen di tre mesi. Quello che si raccoglie in montagna è migliore, massime l'Italiano, il quale supera tutti.

Grano or timo.

Giuuamenti. Nutrisce grandemente, & il suo nutrimento è sodo, & valorosamente corroborata. La farina di grano cotta ī latte, ò in acqua butiro lenisce l'asprezza della gola, mitiga la tosse, gioua a gli sputi del sangue, & all'ulcere del petto; & cotta in acqua melata mitiga tutte l'infiammaggioni interne onde se ne fa la farinata, laquale fatta cō acqua, & peniti è cibo conueniente a quelli, che patiscono la pōtura.

Farina.

Farinata.

Nocumenti. E cibo graue, & difficile a digerire, genera humori grossi, & viscosi, mangia-

to

to cotto genera vêtosità, & pietre nelle reni, & nella uestica, & moltiplica i lumbrici nel vêtre.

Rimedi. Si leuano i nocumenti del grano col cuocerlo bene, & col condirlo con buone spetie, che così è manco uentoso, & più facilmente si digerisce.

O R Z - O.

Hordea dant nocuum panem, sine crimine succum,

Temperat hic bilem, siccatur, alitq; bene:

Sicca gelu parui modica sunt hordea cœna,

Febribus in calidis, pectoribusq; fauent.

Instant, occlusæ uesticæ claustra relaxant,

Nullus ea adstricti corporis æger edat.

Nomi. Lat. *Hordeum* Ital. Orzo.

Orzo.

Spetie. Ritrouansene di più forti, si come si uede ne i granelli, & nelle spiche loro, differenti di forma, & di grandezza, & anco nell'ordine de' granelli.

Scelta. Il miglior orzo è quello, ch'è denso, ponderoso, liscio, bianco, & mezano, tra il nuouo, e l'vecchio.

Qualità. E l'Orzo frigido, & secco nel primo grado, oltre l'hauer alquãto dell'asterfuo, & del mōdificatiuo; la sua farina è più disseccatiua, che quella delle faue monde, nutrisce molto meno del grano.

Giona-

F
Giuame
tesiconuer
ueri casi de
la uestica cò
laltre sue qu
zata è humi
te a i febrici
ua nelle inf
dio per gli
piofo nutri
nondimene
cilita lo spu
polmone;
do, che ella
sua decott
con brode
data nella
dell'asterfi
quando si v
ca senza la
Nocum
fatto d'O
L'orzata f
poco amio
Rimedi
sieme con
è manco
co, & me
zuccaro.

Giouamenti. Nutrisce l'Orzo, & facilmente si conuertere in carne, & è in grande vso in diuersi casi della Medicina, apre l'opilatione della vessica cò la sua virtù asterfiua, & mitiga cò l'altre sue qualità l'acutezza de gl'humori. L'Orzata. Orzata è humida, & asterfiua, & dassi felicemente a i febricitanti, che estingue lor la sete, gioua nelle infirmità del petto, & è ottimo rimedio per gli ethici, percioche è di buono, & copioso nutrimento, & quantunque sia frigida, è nondimeno facile a digerire, lenisce il petto, facilita lo sputo, mitiga la tosse, & mondifica il polmone; ma fanno errore coloro, che volendo, che ella habbia dell'asterfiuo, gittan via la sua decottione, & la stemperano in sua vece con brodo di pollo, che quella virtù se n'è andata nella decottione; & quando si ha bisogno dell'asterfione, si cuoca l'orzo cò la scorza, ma quando si vuol refrigerare, & diseccare; si cuoca senza la scorza.

Error nel
l'orzata.

Nocumenti. E l'Orzo ventoso, & il pane fatto d'Orzo genera freddi, & grossi humori. L'orzata facilmente si inacetisce, è ventosa, & poco amica dello stomaco.

Rimedi. Cotta l'orzata con diligenza, insieme con hissopo, spico nardo, ò cinnamomo, è manco ventosa, & rendesi grata allo stomaco, & meglio nutrisce, massime aggiuntoui il zuccaro.

Cottura
nell'or-
zata.

P A N E.

*Triticæus Panis leta ex regione salubris ,
 Nec sapiunt laute si sine pane dapes ,
 Feruet, & artificis cura conditus amica,
 Facundo vincet salgama quæque cibo :
 Pituitam fermenta adimunt huic mixta tenacem :
 Sed faciles aditus membra ad alenda dabit .
 Ars bona, si geniti sumus, vt moriamur, amica
 Nos tamen æternum viuere queris ope .*

Pane.

Nomi. Lat. *Panis*. Ital. *Pane*, & è così chiamata to, perche pasce, oueramente viene da *Pâ* Greco, perche si confà cō tutti i cibi, & non si fa in sipido, anzi dà loro, & gratia, & sapore.

Spetie. Dalla sostanza, & dal modo del cuocerli si variano le differenze del pane.

Qualità. E caldo, & secco nel primo grado.

Scelta. Il pane fatto di buon grano, ben fermentato, & ben cotto, con vn poco di sale, fatto di fiore di farina, è perfettissimo.

Parti del pane. Giouamenti. Nutrisce il pane ben fatto gliardamente. Ha il pane tre parti, cioè la crosta grossa, la sottile, & la mollica; la crosta sottile è ottima, & da buon nutrimento solido, & molto salubre; il pan semoloso presto si digerisce.

Nocu-

F

Nocumen

malcotto,

sine in Rom

nitij pani se

lazione, & n

fa di gioglio

ce alla vista,

fielgono co

& lo serban

ta è graue,

Rimedi.

cuno, ogni

& moderat

to fuoco,

menti.

A V E

SONO

gusto,

nationi, nè

cipi non son

mani, & C

no, ò erudi

lori di gion

FRUMENTI. 67

Nocumenti. Nuoce grandemente il pane mal cotto, mal fermentato, & non salato, massime in Roma humidissima; gli azimi, & subcineritij pani sono molto nociui, che fanno opilatione, & non si digeriscono. Il pane che si fa di gioglio fa doler la testa, & òbriaca, & nuoce alla vista, & per questo le donne in Italia lo scielgono con gran cura, e diligēza dal grano, & lo serbano per notrir le galline. Il pan di spelta è graue, & difficile a digerire.

Rimedi. Il pane non apportarà danno alcuno, ogni volta, che sarà ben fermentato, & moderatamente salato, & cotto a moderato fuoco, che così gli si leuano tutti i nocumenti.

AVERTIMENTI NEI LEGUMI.

SONO tutti i legumi poco grati, & soauì al gusto, & per questo non son vsati da tutte le nationi, nè da ogni persona, che appresso a i Principi non sono in vso alcuno, come ancora tra Germani, & Greci, perche difficilmente si digeriscono, ò crudi, ò cotti, che si mangino, causando dolori di giointure, & podagre, & sono ventosi, &

E 2 infia-

Azimi.

Pà di gioglio.

Sale.

Podagre.

infatiui, & per questo non son conuenienti nel reggimento della sanità, nè nel principio, nè nel fin della mensa, non nel principio, perche alzano poi gl'altri cibi alla bocca dello stomaco, ne in fine, perche inducono sogni melanconici, & cattini, & generano uentosità, & rutti, che aprono l'orificio dello stomaco, & esalando il calore, la digestione s'impedisce. Però vsandosi alcuna uolta, si prendano in mezo de gl'altri cibi, che in questo modo temperarassi la malitia loro.

Legumi
come si
cui.

C E C I.

*Cit Cicer, extergit, lac auget, sperma, colorem;
Inflat idem, & lapides frangere saepe solet:
Feruēt & arescit simul omne, sed ignea uincunt
Subnigra pulmoni prima alimenta tuo.
Hac reduci formę, & vocum concentibus apta,
Si data sint mensas inter utrasque tibi:
Cortice non posito renes, iecur, atque lienem,
Vesciamq; fouent, & venerem faciunt,
Hęc bona sunt, turgent, sed aquosa uirentia Tusci
Cur tamen in primis ortibus ista uorant;*

Ceci.

Nomi. Lat. Cicer. Ital. Cece.

Spetie. Ritrouanfene de i bianchi, de i neri,

I
neri, & de i ro
cuni colombi
gli altri eccit
che si rallimig
Qualita. So
do, & i rolli
fcono, incide
Scelta. Si
fi, & pieni,
gl'animali,
cibo, che per
conuenienti
Gioname
mēto, atti a
na, a genera
nenere, pro
uoca più eff
sua decottio
lation della
lore, conti
chiarifica la
Nocum
fo nutrime
freschi, & r
rà nello sto
no alle ren
Rimedi
te a molle
nia, aglio, &

neri, & de i rossi : i bianchi son chiamati da alcuni colombini: i rossi venerei, perche più de gli altri eccitano venere: & i neri arietini, perche si rassimigliano alla testa d'un ariete.

Qualità. Son caldi, & secchi nel primo grado, & i rossi son più caldi de i bianchi, digeriscono, incidono, altergono, & espurgano.

Scelta. Si prendano quelli, che son ben grossi, & pieni, & non pertugiati, nè mangiati da gl'animali, & i bianchi sono più a proposito per cibo, che per medicamento, ma gl'altri son più conuenienti per medicina, che per cibo.

Giuamenti. Sono i ceci di copioso nutrimento, atti a mouere il ventre, a prouocar l'orina, a generare il latte, & il seme, onde eccitano uenere, prouocano i mestruai, & l'arietino prouoca più efficacemente de gl'altri l'orina, & la sua decottione mondifica il fegato, leua l'opilation della milza, rompe le pietre, fa buon colore, conferisce al polmone, purga il petto, chiarifica la uoce, & facilita il parto.

Orina.

Pietre.

Notamenti. Danno i ceci veramente copioso nutrimento, ma sono uentosi, & mangiati freschi, & mal cotti generano molta superfluità nello stomaco, & ne gli intestini, & nocciono alle reni, & alla vessica.

Rimedi. Sono mào nociui tenendosi vna notte a molle, & cocendo cō loro rotmarino, salvia, aglio, & radiche di petrosello, ma bisogna

Brododi ceci. vsar più il brodo loro che i ceci, & accompagnarlo con mosto cotto, & cinnamomo, & m^a giarne in poca quantità.

C I C E R C H I A.

Calfacit, & siccatur retinetq; Cicercula easdem

Cum pisus vires, aqueq; est utilis ad res.

Ex tumidos auget magis uda Cicercula ventres,

Et stomachum calido dura minore grauat.

Nomi. Latin. *Cicercula*, *Pisum Græcorum*. Ital.

Cicer- chia.

Spetie. Ritrouansene di due sorti, cioè domestica, & saluatica.

Qualità. E calda, & secca, & non si conuiene a i vecchi, nè meno a stomachi deboli, perche gli aggraua.

Cicer- chia di varie sorti.

Scelta. Le migliori sono le grosse, & le bianche, & le intiere, & che non sian pertugiate da vermi, che si generano in loro, se nõ sono ben secche al sole, quando si raccolgono.

Giouameti. Sono le cicerchie cibo delle povere persone, che rare volte ne mangiano i ricchi: hanno le medesime virtù, che i piselli, & vagliano alle cose medesime, ma più efficacemēte prouocano l'orina, e sono più grati ne i cibi: & son simili a i ceci ne i medicamēti; dāno nutrimento simile a quel de i faggioli, ma nutrisco-

L
scono più, r
Nocume
facili a cuoc
grauano lo
causano a ch
no ventosità
Rimedi.
poi si cuoca
mo, con olio
sale, pepe,
quelli, che
& che s'assa
sono delicat

Est Faba diff
Inflat, ali
Vda prius, m
Est tamen
Fresaminus
Albentem
Pectoribus, si
Et capiti
Hanc pipere,
Vendicat

Nomi. I
Qualità.

L E G V M I. 71

sono più, per essere di più grossa sostanza.

Nocumenti. Sono le cicerchie non molto facili a cuocere, & difficili a digerire, onde poi grauanano lo stomaco, & riempiendo il capo, causano a chi le mangiano vertigini, & genera no ventosità. Vertigini.

Rimedi. Si tengano per vna notte a molle. poi si cuocano con satireggia, mentuccia, o timo, con olio, & aglio, ouero si condiscono con sale, pepe, senape, & aceto: si possono vsar da quelli, che si ritrouano lo stomaco gagliardo, & che s'affaticano assai; ma non da quelli, che sono delicati, & viuono in otio.

F A V A.

Est Faba difficilis coctu, mala somnia gignit,

Inflat, alit magis est noxia quando viret.

Vda prius, mox hac fit terrea, turgida semper

Est tamen, & poterit somnia ferre mala.

Fresa minus nocua est, crassos parit illa liquores,

Albentem, intactam gurgulione legas;

Pectoribus, fluideq; aluo vix commoda, uentri

Et capiti est morbus, dedita testiculis.

Hanc pipere, & celebri poteram condire culina.

Vendicat hanc vilis, sed sibi rusticitas.

Nomi. Lat. *Faba.* Ital. *Faua.*

Qualità. E frigida & secca la faua nel pri- Fauc.

E 4 mo

Fauī uer
di.

mo grado, ma le uerdi son frigide, & humide, & sono poco lontane dal téperamento nel disseccare, & nell'infrigidire astringono, risoluo-
no, dissecano, astringono, ingrassano, & son ven-
tose. Son buone le faue ne i tempi freddi, per
le genti rustiche, & le fresche son buone per
quelli, c'hanno lo stomaco calido.

Fauē orti
me.

Scelta. La miglior faua è quella, ch'è grossa,
netta, lucida, senza macchie, & che non sia sta-
ta forata da vermi.

Giuamenti. La faua è di gran nutrimento,
ingrassa il corpo, espurga il petto, e'l polmo-
ne, & p qsto gioua alla tosse, & fa la voce chia-
ra. La sua decottione beuuta proibisce le pie-
tre nelle reni, & nella vessica, & per certa pro-
prietà sua diuertisce la faua, che le distillationi
nó vadino al petto, ch'eccitarebbono gran tof-
se, prouoca il sonno, & gioua all'hemicranea.

Nocumenti. Genera carne molle, & spogno
sa, facendo nella carne quello, che fa il fermento
nella pasta, gonfia il corpo, genera dolori
colici, & rutti, perturba la mente, fa grosso in-
gegno, fa stupidi i sensi, e causa sogni turbulen-
ti, & pieni di trauaglio. Le uerdi genera molti
escrementi, & più leggiermente nutriscono,
nuocono a chi sente dolor di testa, & fann'opi-
latione, ventosità, & grossi humori.

Fauē fre-
sche.

Faua frā
za.

Rimedi. La faua franta è più sicura, & man-
co uentosa. La fauetta che si fa la Quaresima
frutta

frutta con
con sale, or
nociue, &
o māgian
za scorza,
poi zaffer
così leua
più facil
giate sen
gli altri c
generano
tose: si de
che riscia

Cit lotium
Excita
Dum cal
Mox
Si rubet,
Hanc
Si pipere
Dic

Non
seolus. I
Spet
chi, roff

fritta con olio è manco uentosa. Cotte le faue con sale, origano, o finocchio, & olio, son m̃aco nociue, & così cocédoui dentro della cipolla, o māgiandola insieme cruda, o cocendola senza scorza, con porro soffritto, aggiungendoui poi zafferano, & pepe, & canella, o cimino, che così leua loro la ventosità, & non gonfiano, & più facilmente si digeriscono. Le fresche mangiate senza la scorza con vn poco di sale dopò gli altri cibi, danno miglior nutrimento, non generano sangue cattiuo, & non son tanto ventose: si deueno in somma correggere con cose che riscaldino, & affottiglino.

Fauata.

F A G G I O L I.

*Cit lotium hortensis Smilax, somnoq; tumultum
Excitat, inflat, alit, praua alimenta creans.
Dum calet arenti, & tibi manditur ore Phaselus,
Mox facit infirmo turgida membra cibo.
Si rubet, est melior, muliebra fortius effert:
Hanc fuge, si placide somnia noctis amas.
Si pipere, & mulso faciat coquus arte salubrem,
Dic mihi, naturę seruit an iste gula?*

Nomi. Lat. *Smilax hortensis, Phaselus, & Phaseolus*. Ital. Faggioli.

Faggioli.

Spetie. Ritrouansene di più forti, cioè bianchi, rossi, & uariati di molti colori, & trouansi ancora

ancora

ancora de gli Indiani .

Qualità. Son caldi, & humidi nel primo grado. ma i rossi sono più calidi ne gli altri . Non son cibo da delicati, & otiosi, ma da quei, che s'affaticano, & che han gagliardo lo stomaco.

Scelta. Son buoni i rossi; & quei che non sono ptugiati, e quei che facilmente si cuocono.

Giuamenti. Generano il seme virile, & sollecitano al coito; la decottion de i faggioli rossi beuuta fa orinare, prouoca i mēstrui alle donne, & ingrassa il corpo . I cornetti de i minuti faggioli si lessano, & acconcianfi in insalata, & mangiansi saporitamente col pepe; ouero lessi prima, & infarinati, & fritti nell'olio, o nel butiro, & acconci con pepe, & cō agresta, che co si eccitano l'appetito, & mollificano il corpo. Mangiati crudi prouocano il vomito, & giouano al petto, & al polmone.

Nocumenti . Sono i faggioli più delle faue nociui, fanno molto vëto; inducono la nausea, grauanano lo stomaco, fanno cattiuu sogni, vertigine, & aggrauano la testa generando humori grossi, & viscosi, essendo ancora difficili a digerire, e generano dolori colici.

Rimedi . Non fanno tanto affanno allo stomaco quando si mangiano con pepe, o carui; si leua ancor il lor nocumento cocédoli cō olio, sale, pepe senape, & aceto; & sopra di loro s'ha da beuere il vino senza inacquarlo pūto. L'origano

Cornetti de' faggioli.

Testa.

Dolori colici.

gano an
leuano i

Lens oculi
infla

Non b

Aluus ab

Horde

Illa melas

Nec fa

Scilicet ex

Dulcia

Nomi

Spetie

solo nel c

Scelta

che più p

quando f

l'acqua m

Quali

nel secon

rici, o ma

ci, & ne i

Gioue

& il seme

ria del sa

to conuer

gano ancora, & il cimino, & tutti gli aromati
leuano i nocumenti loro.

L E N T I C C H I E .

*Lens oculis nocua est, stomachoque adstringit, &
inflat,*

*Non bene concoquitur, somnia terra facit.
Aluus ab igne leui Lentis siccata tumescit.*

*Hordea si reddant, dic Medice innocuam.
Illa melancholicos (neruis inimica, & ocellis,
Nec satis est) Morbos, somnia dura mouet,
Scilicet extollat pelusia munera Nulus,
Dulcia si addideris toxica dira facis.*

Nomi. Lat. *Lens*. Ital. *Lente*, & *Lenticchia*. Lentic-
chie.
Spetie. Ritrouansene varie spetie differenti
solo nel colore, & nella grandezza.

Scelta. La migliore è quella ch'è bianca, &
che più presto si cuoce, e che posta nell'acqua,
quando si leua fuori, subito si secca, & nò lascia
l'acqua nera.

Qualità. E calda temperatamente, & secca
nel secondo grado. Non è buon cibo per i cole-
rici, o malenconici; ma è buona per i flemmati-
ci, & ne i tempi humidi, & frigidi.

Giouamenti. Eltingue gli appetiti venerei,
& il seme genitale, leuando l'acutezza, & la fu-
ria del sangue; & per questo la lenticchia è mol-
to conueniēte a quelli, che vogliono viuere ca-
stamente.

*Viuer ca-
stamēte.*

Morbi-
gioni.

stamente. Conforta la bocca dello stomaco. Et mangiandosi le lenticchie con la prima decottione, soluono il ventre, & con la seconda lo stringono; & ricocendosi vi' altra volta fermanno i flussi. La decottion delle lenticchie dassi vtilmente a i fanciulli che patiscono morbiglioni, & corrobora gli intestini.

Carne sa-
lata.

Nocumenti. Nuocce alla uista, & al coito, è inimica allo stomaco, & a gli intestini, & difficilmente si digerisce. Diuenta pessima quando si cuoce cō la carne salata. Nuoce a malenconi ci, fa veder sogni horribili. Ingrossando il sangue, ta opilationi, & impedisce il corso dell'orina, & de i mestruai, & riempie la testa di fumosità grossa, & nuoce a i nervi, & al polmone.

Rimedi. Cotta con menta è manco ventosa, & cotta cō bietola, o con spinacci è manco nociua, & parimente cō dita con mele. L'inuerno si deue più che in altro tempo mangiare.

L V P I N O .

Vtilis est iecori, stomacho, spleniq; Lupinus,

Enecat hic tinea. crassa alimenta parit.

Siccior ardefeit rudis, incultusq; Lupinus,

Hic conuiua tibi rustice durus eat.

Lumbricis est, mors pleno iecori, atq; lieni.

Et presentis opis renibus esse solet.

Gratia sit natura tibi: se villicus illum

Non colit, ipse sua est tutus amaritia.

No mi

Nomi.
Speti
domestici
per cibo.

Qualita
condo gra
Giouan

macerati
rano l'ap
co, ama
fegato, &
tiplica il p
faue, face
no, & poi
rina a que
pane buo
custodito

Nocum
& son diff
terrestre
Rimec
qua son m
no con sa

Sistit, & e
Frigida
Sunt ieiun

Nomi. Lat. *Lupinus*. Ital. *Lupino*.

Lupini.

Spetie. Ritrouansi due sorte di lupini, cioè domestici, & siluestri. I siluestri non sono in vso per cibo.

Qualità. Sono i lupini caldi, & secchi nel secondo grado.

Giuamenti. I lupini cotti prima, & poi macerati nell'acqua nutriscono mangiati, eccitano l'appetito, & leuano i fastidij dello stomaco, amazzano i vermi, apron l'opilationi del fegato, & della milza, e fan buon colore; si moltiplica il pane con la farina de i lupini, & delle faue, facendo dolci i lupini, seccandoli al forno, & poi macenandoli, ch'aggiunta questa farina a quella di grano lo moltiplica bene, & è pane buono, facile a digerire, & sano, fatto, & custodito bene.

Pane si
moltipli-
cano i
Lupini.

Nocumenti. Generano grosso nutrimento, & son difficili a digerire, essendo di dura, & terrestre natura.

Rimedi. Cotti prima, & macerati poi in acqua son manco nociui, massime se si mangiano con sale, o con qualche cosa aromatica.

M I G L I O.

*Sislit, & exiccat Miliū, mulcetq; dolores,
Frigidus ex illo est Panis, aliq; parum.
Sunt ieiuna alium durantia grata dolori,*

Si

78 L E G V M I.

*Si Milia igniis sint prius usta focis.
Lacte incocta fouent, molli vel inusta liquore,
Plenius, at carne tarda tenacis erunt.*

- Miglio.** Nomi. Lat. *Milium*. Ital. *Miglio*, & *Meglio*.
Qualità. E frigido nel primo grado, & secco nel principio del terzo grado. Il panico è simile al miglio.
- Panico.** Giouamenti. Se ne fa pane con la sua farina, & col latte, che nutrisce assai bene, altri ui mescolano grasso di porco, ouero olio, e ne fanno pizze per mangiare, che seruono al tēpo della carestia. Se ne fanno ancora le torte da nostri contadini, che le mangiano il verno cō molto gusto. Ferma il ventre.
- Pane di miglio.** Nocumenti. E cibo molto ventoso, difficile a digerire, & di cattiuo nutrimento, nutrisce poco, & nuoce allo stomaco.
- Rimedi. Cotto il miglio con latte, ò con mele, è manco nociuo, cō tutto ciò non si dee mangiare se non da quelli, c'hanno lo stomaco molto gagliardo. Cotto ancora il miglio in brodo è manco nociuo massime essendo accompagnato con buone spezie.

P I S E L L I.

*Tardè excernuntur, gignuntq; recentia ruclus
Pisa, sed in cunctis sunt meliora Fabis.*

Sub

*Sub cane su
Cortice d
Sed melius
Præstite*

*Nomi. L
Qualità
fchi, & i fe
mente. Di
& rinfresc
le faue, &
Scelta. S
toccati da
Giovan
Mangiansi
questo, che
no virtù aff
corpo man
faue. Cocéd
po. I fresch
l'appetito,
uano all'afin
Serbassi que
giano l'inue
Nocume
mangiati co
no sospiri, &
geriscono tr
no i dēti del*

Sub cane sicca parum frigentia Pisa parabunt.

Cortice deposito pabula sana tibi.

Sed melius sapient, si dulcis amygdala succum

Præstiterit, mira sic iubet artegula.

Nomi. Latin. *Pisum.* Ital. *Piselli.*

Piselli.

Qualità. Son frigidi nel secondo grado i freschi, & i secchi nel primo, & humidi temperata mente. Difeccano alquanto manco delle faue, & rinfrescano, ma non son tanto ventosi come le faue, & non hanno virtù astringua.

Scelta. Sò buoni freschi, teneri, che nõ siano toccati da animali, & che siano senza vermini.

Giuamenti. Generano buon nutrimento. Mangiansi come le faue, ma sono differenti in questo, che i piselli nõ sono così ventosi nõ hanno virtù astringua, & però non escono fuor del corpo mangiati così facilmente, come fanno le faue. Cocédosi cò loro la biera muouono il corpo. I freschi son molto grati al gusto, eccitano l'appetito, nettano il petto, sanano la tosse, giouano all'asma, & a tutte l'infermità del petto. Serbãsi questi freschi secchi all'ombra, & si mangan l'inuerno, che son al gusto gratissimi.

Piselli
freschi.

Nocumenti. Generano ventosità. I freschi mangiati co i loro bacelli muouono i rutti, fanno sospiri, & inducono strani pensieri, non si digeriscono troppo bene, e nuocono a quei ch'ha no i detti deboli. Si deuono mangiar i freschi la
estate,

Cottura
de' piselli.

stare, ne i tempi paesi, & complessioni calide.
Rimedi. Bisogna, che sian ben cotti con sale, & con molto olio, ponendoci poi sopra pepe, & sugo d'aranci, ò d'altri frutti acetosi. Ma l'olio d'amandole dolci è il vero condimento de i piselli.

R I S O.

*Insuaem dat Oriza cibum, sed supprimit aluum,
Crassa alimenta parit, concoquitur que male.
Cum tepeat ventrem retinens, & amygdala iungi
Lacte, vel exposcat, siccatur oryza magis.
Sic pulmenta feret tibi plurima, si tamen inflat,
Nequitia poterit promptior esse tua.
Sed moneo, patinas vexat diuturna calentes:
Siste parum veneri, fiet & apta gula.*

Riso.

Nomi. Lat. *Oriza*. Ital. *Riso*.

Qualità. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo, ha alquanto del costrettivo, & però ristagna, è astringente, & ha alquanto dell'a-cerbetto.

Giuuamenti. Si cuoce il riso ne i brodi grassi, & nutrisce assai, & è molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, & sana i flussi, è cibo téperato, & ingrassa il corpo. Cotto col latte è di maggior nutrimento. Gioua a i dolori dello stomaco, & delle budella cotto con olio, ò cò butiro

L
butirocò di
accresce lo
to, ma è gro
Dato con la
te oua. Della
latte d'amā
fai si fa il biā
Nocume
pilationi, &
tisce dolori
Rimedi.
lauandolo m
lo nella deco
con brodi g
amandole d
mettendou
no l'inuerno
giovani; ma
to nociuo,
che si conofo
nuto bianch

A V E
N E

Tutti gl
di c
han molta su

butirocōdito con amādole, latte, & zuccharo; accresce lo sperma, & è di maggior nutrimento, ma è grosso, & difficilmente si digerisce. Dato con la scorza alle galline, fa far loro molte oua. Della farina del riso, carne di cappone, latte d'amādole, succo di limoni, e zucchero af-
 Oua.

Nocumenti. Vſato lungamente il riso fa l'opilationi, & facendo uentofità, nuoce a chi patisce dolori colici.

Rimedi. Si rimedia a i nocumenti del riso, lauandolo molto bene prima, & infondendolo nella decottion della semola, & poi si cuoce con brodi grassi, ò con latte di vacca, ouero d'amandole dolci, o in olio d'amandole dolci, mettendoui sopra zucchero, & cannella. E buono l'inuerno per quei, che si faticano, & per i giouani; ma per i vecchi, & flemmatici è molto nociuo, però bisogna che sia ben cotto, il
 Cottura
 di riso.
 che si conofce quando s'è fatto lungo, & diuenuto bianchiſſimo.

A V E R T I M E N T I N E G L I H E R B A G G I.

TVtti gli herbaggi ſono di poco nutrimento, & di cattino ſucco, ſottile, & acquoſo. & han molta ſuperfluità, & per queſto intorno a loro
 Regole i
 torno a
 gli her-
 baggi.

F ſi

si osseruino queste regole.

I. Che si mangino in poca quantità, & perche meglio nutriscano si cuocano in brodi.

II. Che non si mangino crudi, eccetto alcuna uolta la lattuca, & la procaccia con l'aceto per temperare il feruore del sangue, & l'ardor del fegato, & dello stomaco.

III. L'Inuerno si usino l'herbe calide, & la state le frigide, l'Autunno, & la Primavera le temperate.

III. Che l'herbe fatto c'hauranno il seme, non si mangino.

V. Che l'herbe si deuono mangiare nel principio della mensa, essendo, che quasi tutte soluono il uentre.

Qui si tratterà solamente di quell'herbe, che più frequentemente vengono in uso de i cibi, che dell'altre s'è discorso a pieno nel nostro Herbario stampato qui in Roma l'anno passato.

ACETOSA.

*Digerit Oxalis, siccatur, refrigeratur, aufert
Tedia uentriculi, morsaque membra iuuat.*

Nomi. Lat. *Acidula, Oxalis, & Acetosa*;
Acetosa. Ital. *Acetosa*.

Spetie. Ritrouansene di più sorti, ma principali sono la domestica, & la saluatica.

Scel-

Scelta. L.
saluatica qu
nerdeggian
Qualità. L.
do, digerisc
Giuuame
crude, mesc
suo brusco,
al gusto, è n
ti, & arden
& estingue
cita l'appet
peschi, si con
tosa in uece
fi l'oua, che
tito. Molti
tri usano la
do, ouero la
roppo del si
dello stomac
ni rompen
uuto il suo
ma i Bulli, &
Nocume
co a chi l'us
inaiprice l
Rimedi.
za de le alt
ch'è humid

Scelta . La miglior è la domestica , & della
saluatica quella , che non rosseggia , ma è tutta
uerdeggiante. Acetosa
ottima.

Qualità . E frigida , & secca nel secondo gra
do , digerisce , apre , & incide .

Giuuamenti . E molto grata nelle insalate
crude , mescolata con altre herbe , per il sapor
suo brusco , ch'ella tiene , è molto aggradeuole
al gusto , è molto gioueuole nelle febri pestilen
ti , & ardenti , che smorza l'ardor della collera ,
& estingue la sete , & resiste alla putredine , ec
cita l'appetito , & ferma i flussi . Le carni , & i
pesce , si condiscono la state col succo dell'ace
tosa in uece di agresta , & succo d'aranci , & co
si l'oua , che son molto grati , & eccitano l'appe
tito . Molti la mangiano così cruda col pane , al
tri usano la sua decottione , ò i acqua , ò in bro
do , ouero la sua acqua destillata , ouero lo si
roppo del suo succo . Leua l'acetosa i fastidij
dello stomaco , & anco la nausea , gioua alle re
ni rompendo , & cacciando fuori le renelle , be
uuto il suo seme col uino uale a i veleni , & fer
ma i flussi , & preferua , & libera dalla peste. Appetito
Nausa.
Renelle.

Notamenti . Nutrisce poco , fa il corpo stiti
co a chi l'usa troppo , nuoce a melanconici , &
inasprisce lo stomaco .

Rimedi . Si mangi in insalata in mescolan
za delle altre herbe , tra le quali sia la lartuga ,
ch'è humida , & la rucchetta , ò la mèra , ch'è ca

lida. Si deue vfar solamente ne i tempi caldi, & solamēte da giouani, da colerici, & da sanguigni, & parimente nell'infirmità calide.

A M A R A C O.

Calfacit, auxilium est tibi siccus Amaracus Hydrops.

Etibus antidotum, torminibusq; salus.

Torrida si nervis, & Amaracus apta cerebro,

Hanc sitiens semper, non minus optet Hydrops.

Prina, & tumidi reserat spiracula ventris,

Hanc cui sit Matrix agra, puella colat.

Maggio-
rana.

Nomi. Lat. *Amaracus, Sampsucus.* Ital. *Persa maggiore.*

Qualità. E calda, & secca nel terzo grado, ha facoltà di digerire, d'affottigliare, d'aprire, & di corroborare.

Persa.

Giouamenti. E l'uso della maiorana maggior, & minore, chiamata persa, ne i cibi molto utile, percioche conforta lo stomaco, l'asterege, & lo mondifica, cacciando fuori per da basso la collera, & la flemma; & il suo odore conforta'l ceruello, è conuenientissima ne i cibi, che si fan per gli hidropici. E molto utile ancora a quelli che vrinano difficilmente, & han torsioni del ventre; & conferisce alle donne, alle quali si ritardano i mestruu. La minore chiamata persa è più odorata, & più efficace.

Nocu-

Nocumen
il sangue.

Rimedi. E
ne i cibi calid
no frigidi, et
rossi, et visco

Calfacit, &
Cit rusticu

Ne tua odor
Igne tuis

Inuisum (est
P'bera ab

Nomi. L.
Qualità.

nel second
Scelta. E

che non ha
Giuoam

bi, in cauol
sapore, aiu

ga il singh
po, multip

tosità, è bu
Nocum

sta, disicca

Nocumenti. E troppo acre, onde infiamma il sangue.

Rimedi. E da vsarla in poca quantità, et nõ Vfo dela
ne i cibi calidi, ma più tosto in quei cibi che so la persa,
no frigidi, et ventosi, et che generano humori
rossi, et viscosi.

A N E T O.

*Calfacit, & reuocat lac, tormina sedat Anethum,
Cit ructus, veneri luminibusque nocet.
Ne tua odoratum conuiuia fallat Anethum,
Igne tuis neruis, torminibusque potens.
Inuisum (est moneo) stomacho, nec parcis ocellis,
Vbera ab hac pleni muuera lactis habent.*

Nomi. Lat. *Anethum*. Ital. *Aneto*.

Aneto

Qualità. E caldo nel primo grado, et secco nel secondo.

Scelta. E il migliore quello, che è fresco, & che non ha ancora fatto il seme.

Giouamenti. Vfsi per condimento de i cibi, in cauoli, in pesce, & altre viuade, è di grato sapore, aiuta lo stomaco a cuocere i cibi, mitiga il singhiozzo, lo starnuto, & i dolori del corpo, multiplica il latte alle baile, dissolue le ventosità, è buono a i nerui, & stringe il ventre.

Nocumenti. Vfsato troppo nuoce alla vista. Visto.

86. H E R B E.

che è cibo acuto, muoue i rutti, genera grosso nutrimento, è difficile a digerire, & prouoca la nausea, et offende le reui.

Rimedi. Non bisogna frequentarlo troppo cò cibi calidi, ma col pesce si può vsar più sicuramente, massime cò lattarini. Si sminuiscono ancora i suoi nocimenti mescolandoui cò esso petrosेमolo, bietola, et boragine, ò lattuga.

A N I S O.

*Discutiens Anisum lac donat, & oris odorem,
Cit Venerem, & stomacho, cui calor insit, obest.*

Pituitas Anisi si grana exarentia pingues

Igne pari iliacum soluere crediderim.

Si stomachus, lumbi, gelidumque increuerit hepar,

Vessica intumeat, vulua, lien, femora,

Illa ede, & antiquo vel cor si caumate languer:

Presenti dices auxiliantur ope.

Laus numerosa qđ hęc, minimi nec formula fallit

Pectus, & hoc torpens guttur, & alius amant.

Aniso. Nomi. Lat. *Anisum* Ital. *Aniso*.

Qualità. E caldo, et secco nel terzo grado, et è di sostanza sottile, è acre, amaretto, acuto, digestiuo, et dissolutiuo delle ventosità.

Aniso ot- Scelta. Lodasi primo in bontà quel d'Egit-
tino. to, il fresco, e'l nero.

Giuuamenti. Il suo seme emenda il puz-
zor

zor della bo-
dropici, va-

Prima, & ter-
tiga la sete,

tosità d'l corp-

lo stomaco, a-

aiuta a diger-

corpo, proue-

nerui, & còf-

pori nò asce-

alquanto co-

re, & preso a-

ca: vsasi cò g-

Nocumen-

allo stomac-

ventosità.

Rimedi.

& i giouani

lerici, e sang-

A

Renibus Asp-

Morsibus

Renibus hinc

Ilia, nec m-

Si venere hic

de est,

Quod potui

zor della bocca, & fa buon fiato, è vtile a gli hi dropici, vale alle opilatiō del fegato, prouoca l'vrina, & ferma i flussi bianchi delle donne, mitiga la sete, la decottion beuuta dissolue la vètosità d'l corpo, gioua al fegato, al polmone, al lo stomaco, alla madrice, iperoche cōforta, & aiuta a digerire, vale al singulto, a i dolori del corpo, prouoca il latte, rōpe le pietre, gioua a i nerui, & cōforta il ceruello, phibendo che i vapori nō ascendano alla testa, presone vn poco alquanto coperto di zuccaro infin del mangiare, & preso auanti che si beua l'acqua, la rettifica: vñali cō grā giouamēto nelle cose di pasta.

Fiatobuo
no.
Flussibiā
chi.

Acquare
tificare.
Pasta.

Nocumenti . Stimola venere , & è inutile allo stomaco, eccetto quando non fusse in esso ventosità .

Rimedi . Bisogna vsarlo moderatamente , & i giouani se ne astengano, & parimente i colerici, e sanguigni, massime la state.

A S P A R A G T .

Renibus Asparagus, stomacho atque perutilis, aluo,

Morsibus atque oculis, sed sterile scit edens.

Renibus hinc valco, iecore, intumidoque liene.

Ilia, nec mundum terqus, vt ante dolent.

Si venere hic crucior, supra hoc mihi munus abunde est,

Quod potuit salua Religione dedit.

F 4 Nomi.

**Aspara-
gi.**

Nomi. Lat. *Asparagus*. Ital. *Asparago*.

Qualità. E austeriuo l'asparago, caldo, & humido temperatamente, & è aperitiuo.

Scelta. Li domestici sono migliori de i saluatici; si mangino i freschi, & che con le cime loro s'inclinino a terra.

Giuuamenti. Nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, conferiscono allo stomacho, purgano il petto, mollificano il corpo, & prouocano l'vrina, accrescono il seme genitale, mondana le reni dall'arena, & mitigano il dolore loro, & parimente de i lombi.

Nocumenti. Vlati in troppa copia offendono lo stomaco, inducendo nausea, massime quando si mangiano freddi; & per la loro amritudine accrescono la collera, fan puzzar l'vrina, se bene in tutto il corpo causano buono odore, e fanno sterili le donne.

Sterilità.

Rimedi. Si lessano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza, poi si còdiscono con olio, sale, e pepe, aggiungedoui succo d'aranci, o aceto. Cotti nel vino son più utili. Non si conuengono a colerici, ma sono

a i vecchi, & a i frigidi conuenientif

simi in moderata quantità, &

mangiati caldi, e ben cò

diti. Si cuocono an

cora in brodi

grassi, & son più sani.

Cottura.

A T R I-

*Frigus, & Trep
Suffusos
Expedi*

*Nomi.
& Trep
Qualit*

*mido nel
& più hum*

Scelta.

to il seme

Gionar

per il più

dolo con

cora come

corpo, il

Nocun

ti mali, c

inimico a

Rimec

mangiar

mo, & l

ma non f

A T R I P L I C E.

*Frigus, & humorem medicans inducit Atriplex,
Suffusos, & felle inuat, tum mollit, & Aluum,
Expedit infractus, iecoris, vomitumque lacescit.*

Nomi. Lat. *Atriplex*. Ital. *Atriplice, Reppice*, Atriplice.
& *Treppice*. ce.

Qualità. E frigido nel primo grado, & humido nel secondo. Il domestico e più frigido, & più humido del saluatico.

Scelta. Il domestico auanti che habbia fatto il seme è il migliore, perch'è più tenero. Domestico.

Giuamenti. Dà poco nutrimento, & vsasi per il più a far torte alla Lombarda, mescolandolo con cacio, butiro, & oua; & mangiasi ancora come gli altri herbaggi, per mollificare il corpo, il che più efficacemente fa il saluatico. Saluatico.

Documenti. Il troppo uso suo genera molti mali, come lentigini, papule, & simili, & è inimico allo stomaco.

Rimedi. Bisogna cuocerlo a due acque, & mangiarlo con olio, aceto, & pepe, o cinnamomo, & bisogna lasciarlo per cibo de i villani, ma non si deue mangiar se non cotto.

BASILICO.

*Ocima sunt oculis, stomachoq; infesta, sed ictus
 Virofos sanant, eadem quoque tormina sedant.
 Calfaciunt, siccant, & mentis nubila pellunt:
 Continuoq; vsu dant lentes, vermiculosque.
 Ocima quo melius sentis fragrare, minora.
 Hoc vires etiam meliores ferre uidebis.
 Torminibus capiti, stomacho, cordiq; medentur.*

Basilico. Nomi. Lat. *Ocimum. Basilicum.* Ital. *Basilico.*
 Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Scelta. Il maggior ha in se qualche nocumento, ilche non ha il minor, ne'l mezano. & il garofonato è il migliore.

Códimé ti. Giouamenti. Si vià ne i condimenti de i cibi, che dà lor gratia, & molti l'vsano per companatico con olio, sale, & aceto, & si mescola come la rucchetta nella lattuca. Leua lo stupor de' dēti, & pronoca il latte secco, riscalda, e ferma il ventre. Il suo odore è grato al cuore, & alla testa, in quel giorno ch'alcun hauerà mangiato il basilico non potrà esser punto da scorpione, rallegra il cuore, & inanimisce i timidi, & gioua nelle sincopi, & ne gli suenimenti, pronoca il sonno.

Latte.

Scorpion
ni.

Nocumenti. Vfato troppo spesso nuoce allo stomaco, & al fegato, & è di cattiuo nutrimento,

tò, e difficil
 laffa il ven
 ce putrefa
 co, et offu
 Rimedi
 lerici. La
 herba refr

Publica Be
 Gloria,
 Cui dolet, a
 Cui cap
 Cui stomac
 Quique
 Cui serpens
 Officiunt
 Denique cui
 Cui gelid
 Delectam a
 Carpat, e

Nomi.
 Qualità
 compiero
 Scita.
 li aprici
 ta in brodi

tò, e difficile a digerire, dissecca il polmone, rilassa il ventre, moltiplica la collera, et è di veloce putrefattione, et genera humor malenconico, et offusca la vista. Il garofonato è buono. Vista.

Rimedi. E cibo più da flèmatici, che da colerici. La state si deue mangiare con qualche herba refrigerante, et rare volte.

B E T T O N I C A.

*Publica Betonica, qua nulla operosior herba est
Gloria, siccato grata tepore venit :
Cui dolet, aut luxum est corpus, cui vulnera mille,
Cui caput infirmum, cui iecur inualidum;
Cui stomachus, gelidus velien, cui lumina languent,
Quique laceffit dentibus inuigilat :
Cui serpens, radibus ve canis, cui dira venena
Officiunt: Podagra qui dolet, aut Chiragra:
Denique cui tumida est uestica, & venter obesus,
Cui gelida est, Febris, cui pituita nocet.
Delectam aprico geminorum in colle, sub ortu
Carpat, & hanc, saluus si velit esse, bibat.*

Nomi. Lat. Bettonica. Ital. Bettonica.

Bettonica.

Qualità. E calda, et secca nel primo grado completo, o nel mezo del secóndo. E incisiua.

Sceita. E migliore quella che nasce ne i colli aprici d'Aprile, ch'è tenera, et si mangia cotta in brodi.

Gioua-

Prouer-
bio.

Giouamenti. La bettonica è piena d'infinita virtù; la onde è nato quel prouerbio, Tu hai più virtù, che la bettonica. E vtile a tutte le passioni del corpo interne in qualunque modo pigliata, è vtile a quei c'han sospetto d'hauer pſo il veleno; et è da credere, che vſata ne i cibi preſerui da tutti quei mali, ch'ella hà facoltà di ſanare. Et coſi gioua a gli itterici, paralitici, ſlemmatici, comitiali, et alli ſciatici, māgiata, o beuuta la ſua decottione. In ſomma ſana tutti i mali, prouoca l'vrina, e rompe le pietre.

Mali ſanare.

Nocumenti. E difficile a digerirſi.

Rimedi. Biſogna mangiarla cotta inſieme co i fiori in buon brodo, o cocendola in vino beuerne la ſua decottione.

B I E T O L A.

Digerit, & tergit, reſeratq; obſtructa, dolores

Auris Beta leuat, largius eſa nocet.

Beta mala eſt ſtomacho, viridis vel nigra, nivali

Rore, caput mundat naribus hauſta tuum.

Compar eat maluis, clyſteri immixa dolores

Quos tibi manſa facit, perdere Beta poteſt.

Bieta.

Nomi. Lat. Beta. Ital. Bietola, & Bieta.

Qualità. E calda, et ſecca nel primo grado. La negra è migliore.

Giouamenti. Gioua mangiata all'opilatione

tion del fe
giata leua
La bianca
ſeaccia i ue
ci condite
Nocum
maco per
nitroſa, ch
Rimedi
nape, & co

Caudia fer
Febris, &
ſitibi Bugl
Lētus eri

Nomi. I
Ital. Bor
Qualità
grado.
ſcelta.
fiori.

Gionan
ta coragin
del cuore.
de allegrez
mète il cuo

H E R B E. 93

tion del fegato, & della milza. La radice mangiata leua il fetor dell'aglio, & delle cipolle. Bianca. La bianca cotta, & con aglio crudo mangiata, scaccia i uermini del corpo; è asterfiua. Le radici condite seruono per insalata.

Nocumenti. Nutrifce poco, nuoce allo stomaco per essere mordace, per la sua qualità nitrosa, che ha.

Rimedi. Mangiata con boragine, ò con senape, & con aceto è manco nociua.

B O R A G I N E.

*Gaudia fert cordi, minuit Borrigo rigores
Febris, & horrores, tussibus hostis erit.
Sit tibi Buglosa est succi, & Borrigo tepentis,
Lætus eris, siccum nec tibi pectus erit.*

Nomi. Lat. Buglossum, Borrigo, & Corago. Boragine
Ital. Boragine.

Qualità. E calda, & humida, nel primo grado.

Scelta. Si mangi quella, ch'è colta co i fiori.

Gionamenti. Si chiamaua prima questa pianta coragine, per hauer pprietà nelle passioni del cuore. Onde infusa nel uino genera grande allegrezza nell'animo, & conforta potentemente il cuore, & ne leua ogni malèconia, & apporta

Cuore.

Pensieri
giocodi.

Vino cor
diale.

porta piaceroli, & giocondi pensieri. E di buo
nutrimento, & genera ottimi humori, è gratif
sima ne i cibi, & è molto utile a conualefcen
ti, & a quei c'hanno le sincopi. I fiori si ufano
nelle infalate, le frondi s'intondono nel uino,
& parimente i fiori per farlo cordiale. Gioua
la boragine a i melanconici, chiarifica il san
gue, & gli fpiriti, conforta tutte le uiscere, &
lenisce l'asprezza del petto.

Nocuenti. I fiori non si digerifcono mol
to preffo, ma più facilmente le frondi, & nuo
ce a quei c'hanno le fauci ulcerate, che le pun
ge, del reffo e senza malitia a fatto, & è buo
na a tutte l'etadi, a tutte le compleffioni, & in
ogni tempo.

Rimedi. Si cuoce nel brodo di buona car
ne, ouero cocendofi in acqua ui s'aggiuga vn'
ouo. Mangiandofi infalata fi sfrondi, & li fi le
uino quei neruetti, che cofi diuenta più dige
ftibile. La fua afprezza, che molte uolte difpia
ce, fi corregge mefcolando con effa le bietole,
ò gli spinaci.

C A P P A R I .

*Capparis incidit, purgatq; , & menftrua pellit,
Officit hec stomacho, gignit, & efa fitim.
Soluatur ardenti to pefcens flore palatum,
Capparis, & folio, cumq; liene iccur.*

Nomi.

Nomi. I.
Qualita
condo gra
Selta. S
no nell'ace
fon tanto c
ui, incisiui,
Giouam
conditi, &
prono l'op
uocano i n
mi, sanan
mangiati c
fale giouar
splenetic
patirà rifo
Nocume
allo stomac
conturbanc
trimento, &
Rimedi.
mangiano c
diti con fale
zo nell'acq
aceto mela
vua paffa, c
Cit lotium Ci

Nomi. Lat. *Capparis*. Ital. *Cappari*.

Cappari.

Qualità. Sono i salati caldi, & secchi nel secondo grado.

Scelta. Sono migliori quei, che si conseruano nell'aceto, di quei, che si salano, perche non son tanto calidi. Sono astrettiui, assottigliatiui, incisiui, estersiui, & aperitiui.

Cappari
migliori.

Giuamenti. I conseruati in salamoia, ben conditi, & mangiati eccitano l'appetito, & aprono l'opilationi del fegato, & della milza, puocano i mestruui, & l'urina, ammazzano li uermi, sanano le morici, & accrescono il coito, mangiati con sale, & aceto, & olio. I conditi cō sale giouano alle podagre, a i flemmatici, alli spleneticici, & alli sciatici. Chi usa i cappari non patirà resolution di nerui, nè dolori di milza.

Nocumenti. Apportano fere, & sono inutili allo stomaco quantunque eccitano l'appetito; conturbano il uentre gonfiano, son di poco nutrimento, & son più medicina, che cibo.

Appeti-
to.

Rimedi. I crudi si cuocono in acqua, poi si mangiano con olio, & aceto & uua passa. I cōditi con sale si lauano, s'intondono per un pezzo nell'acqua, poi si mangiano auanti cena cō aceto melato, ò con molto olio, & aceto, con uua passa, come s'è detto.

Cottura.

C A R C I O F I.

Cit lotium Cinara, atque graues emendat odores.

Cal-

Cal facit, & siccat bilis & inde nigra est.

*Carduus hortensi cui spina est mollior arte,
Cui calor est modicus, cui tumidusque liquor.*

*Et Stomacho, & lumbis sapidus, si duxit olentem
Vrinam os redolet, nec sapit ala caprum.*

*Hunc tibi ius prepingue coquat, præstator inde est,
Iuit & in numeros sic venus apta suos.*

Carciofi. Nomi. Lat. *Carduus hortensis*, *Cinara*. Ital. *Cardo*, *Carciofo*, & *Archichocco*.

Qualità. Sono i cardì, & i carciofi caldi, e secchi nel secondo grado, & sono aperitiui.

Migliori. Scelta. I domestici sono migliori de i saluatichi, & li teneri sono più utili, che i duri.

Giuuamenti. Sono grati al gusto i cardoni, & i carciofi, prouocano l'vrina, ma puzzolente, muouono la uentosità, & aprono l'opilatione, & accrescono il coito; beuuta la decottione delle radici fatta in vino, come mangiati i carciofi fan buon fiato, & leuano ogni noioso odore del corpo. L'herba tenerina nata di nuouo

Cardoni si mangia come gli asparagi. I cardoni fatti bianchi per arte, sotterrandoli l'autunno in terra teneri, si danno in fin della cena, & con pepe, & sale per ultimo cibo si mangiano per sigillare, & corroborare lo stomaco.

Tartufi. Nocumenti. Generano, come i tartufi, humori malenconici. Son molto uentosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la

la digestione
Rimedi.
pepe, & sale
cui, & più g

Brassica cit,
Dentibul
Iam ueniat
Vel patu
Prima saluti
Bullierit
Omnibus ara
Ne capiti
Estumidam
Hepar &
Arida socra
lure erat

Nomi. L.
Qualità
do.

Scelta. I
ti nella cim
perte, & no
buoni i Bol
come all' in
zuti manco

la digestione.

Rimedi. Cotti nel brodo, & mangiati con pepe, & sale in fin della mensa, sono manco nocui, & più grati allo stomaco.

C A V O L I.

Brassica cit, sistit, superatq, uenena, merumq,

Dentibus, atque oculis creditur esse nocens.

Iam ueniat folio chrysippica Brassica crispo.

Vel patulo, & leni, uel glomerata comas:

Prima salutifera, & uentrem lenire parata,

Bullierit modico si tamen igne, placet.

Omnibus ardor inest, grauior tumet esca secundis,

Ne capiti noceant uina superba premunt.

Extumidam referant uesticam, agrumq, lienem,

Hepar & obstrusum, femineumq, femur.

Arida socraticam pareret ni Brassica bilem,

Iure erat in morbis omnibus ipsa satis.

Nomi. Latin. *Brassica.* Ital. *Cauoli.*

Cauoli.

Qualità. E caldo, & secco nel primo grado.

Scelta. I migliori sono i teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, c'habbia le frondi aperte, & non chiuse, con la rugiada sopra. Sono buoni i Bolognesi, & i cauoli fiori sono ottimi, come all'incontro i capuci son pessimi, & i torzuti manco di loro nocui.

Bolognesi.

Cauoli fiori.

ri.

Capuci.

Torzuti.

G Gio-

*Ubbriachez
za prohibi
re.*

*Cauoli buo
ni a tutti i
mali.*

Giouamenti. Mangiati mal cotti lubrificano il corpo, & molto cotti lo stringono. Han fa-
coltà purgatiua. Mangiati auanti cena crudi
con aceto, prohibiscono l'ubbrachezza: Man-
giati dapoi, leuano i fastidij della crapula, & i
nocumenti del uino. La decottion loro beuuta,
(ma che non sian bolliti troppo) gioua a colo-
ro, che difficilmente urinano. Sono i cauoli da
alcuni tâto celebrati, che par che bastino a gua-
rir tutti i mali, che giouano al dolor di testa, al-
le caligini de gli occhi, & parimente conferisco-
no a i malenconici, all'opilation della milza, al-
le passioni del cuore, del fegato, & del polmo-
ne, & di tutte le uiscere.

Nocumenti. Nuocono a i denti, alle gengi-
ue, alla uista, allo stomaco, son di poco nutri-
Fiato. mento, gonfiano, fan puzzar il fiato, & genera-
no humori malenconici massime la state. La pri-
Broccoli. mauera si lodano solamente i broccoli.

Rimedi. Sono manco nociui, se si cuocono
a lessò, & la prima acqua si butti, & subito si ri-
metta l'acqua calda, senza che ueda l'aere, ouero
si mettano in brodo di carne grassa con finoc-
chio, & pepe, o coriandro, o cinnamomo.

C I M I N O.

*Tormina discutens mire os pallore Cuminum
Insciat, exiccat, virus, & omne fugat.*

Vilis

*Vilis, & in
Vila nimis
Hac ede, uer
Et Stoma
Pallida cui g
Hac simi
Illa remollit
Vrinæ no
Si tinea ero
Vila ede
Nomi. I
Qualita
terzo grad
Scelta.
Giuam
grato alla
cibi, massi
le uento
boccò del
de serpent
del cuore.
Nocum
che l'usar
Rimec
uerrò sol
ci, & di f*

Vilis, & intus campeſtria grana Cumini

Viſta nimis, cultu mitia facta placent

Hac ede, uentofa clamas ſi tormine uentris,

Et Stomachum, & lumbos igne minore iuuant,

Pallida cui grata effigies, & buxea cordi,

Hac ſimulata cohors religioſa uoret.

Illa remollicum ſubducere docti lapillum,

Vrinæ norunt, rumpere poſſe fores.

Si tinea erodat, uel ros tua corda nivalis.

Illa ede, ruſticitas leſa probanda uenit.

Nomi. Lat. *Cuminum*. Ital. *Cimino*.

Cimino,

Qualità. Il ſeme è caldo come l'anifo nel terzo grado, & è diſeccatino.

Scelta. Il domeſtico è miglior del ſaluatico. *Migliore,*

Giuamenti. Riscalda, ſtringe, & diſecca: è grato alla bocca a molti, & dà buon ſapore a i cibi, maſſime a i piccioni, conferiſce l'ſo ſuo alle uentofità, & dolori del corpo. Gioua al trabocco del ſiele, alla uertigine, all'aſma. a i morſi de' ſerpenti, & all'ardor dell'urina, & al tremor del cuore.

Nocuenti. E cibo acuto, & fa pallidi quei che l'uſano troppo. *Pallidi.*

Rimedi. Biſogna uſarlo parcamente, ma l'in uerno ſolamente, & da quei che ſon ſtemmati: & di frigida compleſſione. *Viſo.*

C O R I A N D R O.

Expellit tineas Coriandrum semen adauget
 Largius at sumptum sensum animumq; grauatur.
 Ne crasso noceant oculis Coriandra liquore,
 Sic cata huc ueniant igne referta leui.
 Hac caput inuisa pressum caligine, mensis
 Optat summotis, hac fluida aluus edat.
 Dura parum, stomacho tamen optatissima nostro,
 Hinc redolens sicca est, nec putret aspa caro.
 Niliacis præstant si sint delecta sub hortis,
 Plura odi, parca sunt mihi grata manu.
 Sic mea demulcent urdentia corda, nec omnes.
 Nostra uenus numeros perdet inepta suos.

Coriandro.

Nomi. Lati. Coriandrum. Ital. Coriandro, &
 Coriandolo, & Pitartima.

Qualità. E il uerde frigido, & non si deue
 mettere dentro il corpo, ma il maturo è di gra-
 to odore. Il secco è caldo.

Megliore.

Scelta. S'usi il maturo, & il secco; il migliore
 è quel d'Egitto.

Giuamenti. E utilissimo allo stomaco per-
 cioche reprime l'esalationi uelenose, ch'ascendo
 nò alla testa. Ammazza i uermini beuuto con il
 uin dolce. Conferua la carne incorrotta. I co-
 riandri confetti mangiati in fin del cibo san rite-
 nerlo nello stomaco, & aiutano la digestione, &
 forti.

Carne con
 seruare.

fortifican

Nocume

tella, offusc

Il succo beu

lo beuono

Rimedi

riandro ter

coprendolo

fende, ma

co prenda

moia, ò T

D

Siccatur, &

Calfacit

Digerit,

Adiunc

Esur, &

Nomi.

goncello, &

Qualità

do, & secco

Scelta.

& quel che

quano all

per terra,

Giuuan

fortificano la testa, e'l cernello.

Nocumenti. Il sonerchio uso suo offende la testa, offusca l'intelletto, & perturba la mente. Il succo beuuto è mortifero ueleno, & quelli che lo beuono diuentano muti, & pazzi. *Veleno.*

Rimedi. Si rimedia a i nocumenti del coriandro tenendolo per una notte in aceto, poi coprendolo di zuccaro, che così non solo non offende, ma molto gioua. *Coccie d'oua.* Quei che han beuuto il succo prendano poluere di coccie d'oua con salomoia, o Teriaca con uino.

D R A G O N C E L L O .

Siccatur, & inciditur, reſeratur Dracunculus, inde Calſcit hortenſis, mulcet dentumq; dolores, Digerit, atque ciet lotium, uireſq; coquendi Adiuuat, atque ſale, atque oleo conditus acetoq; Eſtur, & inſigni tandem ipſe acredine pollet.

Nomi. Lat. *Dracunculus hortenſis*. Ital. *Dragoncello, & Dragone.* *Dragoncello.*

Qualità. E caldo nel principio del terzo grado, & ſecco nel primo.

Scelta. Il meglio è quel che è freſco, tenero, & quel che naſce ne gli horti graſſi, che ſ'adacquano aſſai; & non ſi prendano le frondi ſparſe per terra, ma le cime, & le frondi più tenere. *Megliore.*

Giouamenti. E la meglior herba, che ſ'a-

G 3 dopri

Salso.
Sapori.

Peste.
Denti.

dopri, per far false. & sapori, & si mette nell'infalate frigide in luogo della rucchetta; e cordiale, fa buon appetito, accresce il coito, & conforta mirabilmente lo stomaco, & la testa, incidendo le flemme. E herba molto aromatica, & mangiata preserua dalla peste, & da ogni corruptione. Sana le doglie frigide de i denti, & del le gengiue, lauandosi con la sua decoctione fatta in uin bianco.

Documenti. Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue.

Gioneni.
Vecchi.

Rimedi. Mangisi in compagnia d'herbe frigide, come è endiuia lattuga, & fiori di boragine, ma non da gioneni sanguigni, & colerici. massime la state, a i uecchi è buona i ogni stagione.

C I C O R I A.

Intybus est iecori medicina, & morsibus atris,
Frigoreq; astringit, uentriculumq; iuuat.
Frigida campestris minus est, & amarior, hepatis
Intyba demulcens, bilis utramque timet.

Cicoria.

Nomi. Latin. *Seris*, & *Intybus*. Ital. *Cicoria*, & *ui* è l'hortense, & la siluestre, chiamasi *Tornasole*, *Gira'sole*, *Radicchio*.

Siluestre.

Qualità. Sono le cicorie frigide, & secche nel secondo grado, & la siluestre essendo più amara è più astringua, & più astrettina.

Scel.

Scelta
che si chia
glla che fa

Gionam
quei, che f
lo stomaco
potente, &
per mante
mamente

Nocum
co debole
poco, & no
medicame
catarrofi.

Rimed
olio, & ace
ta, ouer cr
sia infuso l
co nociua
quei, che f
ogni temp
co freddo.
questi nor
ottimo b

Intybus est
Colica,
Et mori

scelta. La migliore è la tenera, & le cime
che si chiamano qui in Roma mazzocchi, & *Marzocchi.*
quella che fa il fior turchino, che si gira col Sole.

Giuuamenti. Conferisce mirabilmente a
quei, che sentono ardor, & infiammazione nel
lo stomaco, apre l'opilation del fegato, & è il più *Fegato.*
potente, & efficace rimedio, che vsar si possa
per mantener il fegato netto, & le sue vie otti-
mamente aperte. Gioua alle reni.

Nocumenti. Nuoce a quei c'han lo stoma- *Catarrofi.*
co debole, & frigido, & il succo, che genera è di *Coniura.*
poco, & non buon nutrimento; & si loda più per
medicamento, che per cibo. Nuoce parimente a
catarrofi.

Rimedi. Cuocendosi nell'acqua, & poi con
olio, & aceto, & vua passa mangiata in insala-
ta, ouer cruda con mentuccia, & con aceto, oue
sia infuso l'aglio, o con altre herbe calide, è mã
co nociua. È buona la state per i gioueni, & p
quei, che son di calda complefsione; è buona in
ogni tempo; è cattiuu per quei c'hanno lo stoma-
co freddo, & che sono soggetti a catarri; ma da
questi non si deue mangiar cruda, ma cotta in
ottimo brodo di perfette carni.

E N D I V I A.

Intybus est iecori, stomacho, ventriq; salubris
Cocta, & cruda estur, suro hac igniq; medetur,
Et morsus sanat quot si orpius inulit atrox.

Endiuia. Nomi. Lat. *Intybus*, *Endiuia*. Ital. *Endiuia*. Qualità. E frigida, & secca nel secondo grado, ma la domestica possiede più frigidità, che la siluestre, & è più humida.

Migliore. Scelta. La domestica è la migliore, ma tenera, che non habbia prodotto il fusto, nè faccia il latte; quella che col tenerla sotterra è fatta bianca, è ottima.

Bianca.

Giuuamenti. Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'urina, & la state fa uenir buono appetito, secca l'opilationi, purga il sangue, sana la rognia, smorza gli ardori dello stomaco. Mangiata cotta in brodo di carne la state, rinfresca tutte le viscere.

Rogna.

Nocumenti. Nuoce l'uso dell'endiuia a quei c'hanno lo stomaco frigido, & ritarda un poco la digestione, offende li paralitici, & quei c'hanno il tremore.

Paralitici.

Bianca.

Rimedi. Mangiandosi la bianca in insalata l'inuerno da quei c'han lo stomaco frigido, & debile, vi s'aggiunga pepe, & uua passa, ouero vn poco di mosto cotto. la cotta è manco nocua della cruda; è buona ne i tempi molto caldi, per i giuani, per colerici, & per sanguigni, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo. Mangiandosi con cime di mentuccia, o con ruchetta, & dragoncello, o con altre herbe calide, è manco nocua.

Cotta.

F I N O C C H I.

*Semina si chymo exurunt hortensia duro
 Fœniculi, & sicco non bene sana cibo:
 Torridiora time: Siluestria renibus ingens
 Pharmacum, & urinæ nobile curriculum.
 Durius è lumbis sunt comminuentia saxum.
 Sint tumido hæc femori pabula fœmineo.
 Ride infans, poterit reclusi munera lactis
 Si viride hortense est, mox reuocare tibi.
 Ride infans, molles, collubri experientia ocellos
 Seruari incolumes, hoc tibi posse docet.
 Subuersum, & vento stomachum extende tumentæ
 Aequat, in antiquis febribus esca potens.
 Semine si redaperta vigent membra omnia, lotæ
 Gloria radici non minor exhibita est.*

Nomi. Lat. *Fœniculum, & Maratrum.* Ital. *Finocchio.*

Qualità. E' caldo nel secondo grado il dolce, & secco nel primo. Et il saluatico disecca, & riscalda più valorosamente.

Scelta. Il dolce è migliore, l'altro sia hortolano domestico, & tenero, per mangiarsi fresco, ouero granito per il verno, o con gambi bianchi, e teneri per mangiarli cotti.

Gionamenti. Prouoca copiosamente il latte, i mestruj, & l'urina: leua l'opilatione antica,

ca; purga le reni, & gioua mirabilmente a gli occhi, ma bisogna il secco vfarlo in poca quantità, perchè altrimenti infiammarebbe il fegato, & nocerebbe a gli occhi, apre l'opilatione del fegato, della milza, del petto, & del ceruello.

Viii.

Nocumenti. E' cibo acuto, tarda a digerirsi, è di cattiuo nutrimento; assottiglia, & infia ma il sangue a quei che son colerici, debilita, & consuma il corpo; & di qui nasce la collera nera, di modo, che è più conueniente per medicamento, che per cibo.

Costura.

Rimedi. Il tenero è meglio, & si deue mangiare in poca quantità. I finocchietti, che si cuoco hanno da essere aperti bene, & tenuti un pezzo in acqua fresca, per leuar loro quella mala, & velenosa qualità che gli lasciano le serpi, stropicciandoui sopra gli occhi. bisogna mangiarne poco del finocchio, perchè col tempo potrebbe generare pietra, che come aperitiuo porta materie grosse nelli stretti meati dell'urina, doue poi si condensano, & diuentano renelle, & pietre.

Pietra.

Renella.

FINOCCHIO MARINO.

*Sic capiri, & Stomacho Batis arida grata tepore,
Sine sit hortensis, sine marina tibi,
Sic iecur, & lumbos, medica aptissima, mulcet,
Inter regales, vt sit habenda dapes.*

Nomi.

Nomi.
ho, & b
Qualita
do, & è al
il perche
asteriuo.
Scelta.
metter in
Gioua
maoue il
forta lo
Nocu
Rime
tempi ca
poca qua

Caumate
Delici
Simodo
Et prin
Gratio
Sed vo

Nomi
Quali
grado.
Sclta

HERBE 107

Nomi. Lat. *Crithmum*. Ital. *Finocchio marino*, & *herba di san Pietro*.

Finocchio marino.

Herba di San Pietro.

Qualità. E caldo, & secco nel terzo grado, & è al gusto salato, & alquanto amaretto, il perche egli è nelle sue facoltà disseccatiuo, & astringiuo.

Scelta. Il uerde, & odorato è il meglio per metter in salamoia. *Migliore*.

Giuuamenti. Mangiasi crudo, & cotto, & moue il corpo; conseruasi in salamoia, che conforta lo stomaco, il fegato, & le reni.

Nocumenti. Infiamma il sangue.

Rimedi. Non si conuiene a' gioueni, nè a tempi caldi; ma a i vecchi ne i tēpi frigidi, & in poca quantità.

LATTUCA.

Caumate in ardentis stomachi Lactuca nivalis

Delicium, & somni dulcis alumna veni.

Si modo sit mundus cultor, non lota placebis;

Et prima, & grata est Atensa secunda tua.

Gratior astiuos dum solius aestuat orbe,

Sed valeas, si vult gaudia nostra Venus.

Nomi. Lat. *Lactuca*. Ital. *Lattuga*.

Lattuca.

Qualità. E frigida, & humida nel secondo grado.

Scelta. La capuccina, & la Frarrese, & la tenera.

tenera sono le migliori, massime nate in horti grassi, & che non comincino a fare il latte, & che non siano lauate, ma colte, & affettate da delicata mano.

Latte.

*Flusso del
seme.*

Vista.

*Figli in sen-
sa.*

*Lattuca
non si laui.*

Giuuamenti. E' facile a digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, perche genera il latte, & smorza gli ardori dello stomaco, estingue la sete, prouoca il sonno, & stagna il flusso del seme, raffrena l'acrimonia della colera, eccita lo appetito, & leua i fastidij dello stomaco, & corrobora. Raffrena gli appetiti venerei, & gioua a molti difetti del corpo.

Nocumenti. Oscura la uista il continuo vso suo, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, & fa sterile, o facendosi figli vengono insensati, e balordi. Fa l'huomo pigro, & nuoce allo stomaco frigido, & debole, & per questo non è molto vtile a' vecchi.

Rimedi. E' men nociua cotta, che cruda, & mangiata con menta, dragoncello, ruchetta, agli, o cipolle, & gli si deue appresso bere buon vin bianco, & aromatico, & non si deue mangiar di continuo. Non si laui, perche l'acqua gli leua vn'ottima qualità che leuata via, essendo in superficie, fa che la lattuga debilita la vista, che resta offuscata parimente non leuandosi alla lattuga le cime.

*Frigidus ed
Atque
Si Lupulus
Hoc fru
Frigidus h
Est por
Gratia si n
Est M*

*Nomi
Qualit
do, ma le
uer molto
cano man
Scelta
dalla pian
no il fusto
Giuua
agguaglia
ficano tut
no il sang
abasso la
do la coll
fegato, a
quelle del
corde in i*

L V P V L O.

Frigidus educit Lupulus de sanguine bilem,

Atque astus iecoris, uentriculiq; leuat,

Si Lupulum oblectant antra, & nemorosa salicta,

Hoc facit ingrato sit satis ut medico.

Frigidus hinc bilem, calidum arcere cruorem.

Est potis, hunc calidumq; & febris anhelata timet.

Gratia si magna est illi, tua noxia maior

Est Medice hoc sanctum, qui male noris olus.

Nomi. Lat. *Lupulus.* Ital. *Lupulo.*

Lupulo.

Qualità. E caldo, & secco nel secondo grado, ma le cime loro simili a gli sparagi per hauer molto dell'humido, scaldano poco, & difecano manco.

Scelta. Sono migliori quelli che spuntano dalla pianta senza hauer frondi attorno, & c'hanno il fusto tenero, & non aspro.

Megliori.

Giuuamenti. Generan perfetto nutrimento, agguagliano gli humori, confortano, & mondificano tutte le uiscere, & particolarmente netta no il sangue, & lo fan chiaro, & puro, tirando abasso la feccia di quello in un tratto, & purgano la collera. Netta il lupulo particolarmente il fegato, aprendo non solo le sue opilationi, ma quelle della milza ancora: mangiansi le sue cime cotte in insalata, mollificano il corpo, & la decor

Virtù.

tion

HERBE.

tion de fiori, & de i fallicoli sana gli auuelenati, e guarisce la rogha, fassene siroppo, ch'è mirabile nelle febri coleriche, & pestilentiali.

Viii.

Nocimenti. Quando si colgono con frondi, & fusti duri, son difficili a digerire, & sono più uentosi, che i teneri, & non son di troppo buon succo.

Cottura.

Rimedi. Si mangiano cotti conditi con aglio, & aceto, ò con sugo d'aranci, & pepe, & son buoni in ogni tempo, in ogni età, & complessione, massime cotti in buon brodo.

MELISSA.

*Exhilarat, reuocatq; animum Citrigo labantem;
 illibus auxilio est, uiscera tunc inuat,
 Cor mihi triste, gelu pectus, cerebrumq; rigescis,
 Singultit stomachus, grata Melissa ueni.
 Per te hilaris redolens, & mundi pectoris, aucto
 Sumq; calore potens, gratia magna tibi.*

Melissa. Nomi. Lat. *Melissophyllum*, & *Citrigo*. Ital. *Melissa*, & *Cedronella*.

Qualità. E calda, & secca nel secondo grado.

Migliore. Scelta. La migliore è la tenera, & che nasce in colli ameni, & che ha buono odore di cedro.

Virid. Giouamenti. Conforta il cuore, & lena il suo tremore, lenisce il petto, & apre l'opilationi del

del cervello,
 ghiozzo,
 & a tutte le
 niche.

Nocimen
 per esser u
 to.

Rimedi
 mescoli co
 mili.

*Mentha in
 Conueni
 Nauseat igitur
 Vult stoma
 Obstruat illi
 Grata li*

Nomi.
 Qualita
 nel second
 Scelta.
 ta menta
 prendere
 Giouam
 & lo conf
 idrosamen

H E R B E I J I I

del ceruello: Aiuta la digestione, & sana il singhiozzo, & uale a i morsi d'animali uelenosi, & a tutte l'infirmità flegmatiche, & malenconiche.

Nocumenti. Eccita gli appetiti ueneri *Viij.*
per esser uentosa, & è di pochissimo nutrimento.

Rimedi. Mangiandola, nell' insalata, si mescoli con herbe frigide, come lattuga, & simili.

M E N T A.

Mentha iuuat stomachū, tinea necat, icthibus atris:

Conuenit, & Venerem commouet, at que ciet:

Nauseat ignitam, & bene olentē carpere Mentham

Vult stomachus, caput est triste, morare liber.

Obstruat illa femur, ueneri tume facta parumper

Grata licet, sperma hinc, lac re coire nequit.

Nomi. Latin. *Metha.* **Ital.** *Menta.*

Qualità. E calda nel terzo grado, & secca nel secondo.

Scelta. Quella, che si semina ne gli horti, detta menta Romana è migliore, ma si deuono prendere solamente le cime teneri. *Megliore.*

Giuuamenti. E molto grata allo stomaco, & lo conforta, massime s'è frigido. Eccita ualorosamente l'appetito, proibisce, che il latte

non

Appetito.

*Latte.
Vermini.*

non s'apprenda nello stomacho, nè nelle mamelle, & per questo quelli a i quali piace il latte de-
uono usar spesso la menta. Amazza i uermini
del corpo usata ne i cibi, ò dandosi a i fanciulli
una dramma del suo sugo con meza oncia d'a-
gro di cedro, ò di siroppo di scorza di cedro; le-
ua il singhiozzo, la nausea, il uomito, & fortifica
lo stomaco, onde si dice,

Nunquā lenta fuit stomacho succurrere mētha.

Venere. Nocumenti. E di poco nutrimento, in-
fiamma il fegato, & lo stomaco, affottiglia il
sangue. percioche è cibo acuto, stimula vñere,
& per questo si proibisce, che non si mangi al
tempo della guerra, perche per l'uso di venere i
corpi diuentano frigidi, magri, & manco ani-
mosi.

*Guerra.
Venere.*

Rimedi. Mangiandola in poca quantità, & in
compagnia d'herbe frigide è manco nociua. Et
così usata ne i tempi freddi, & da uecchi, & da
flemmatici, & malenconici, ma la state è perni-
ciosa, massime a giouani, & colerici.

M E R C O R E L L A.

*Usta parum vulue duroq; innoxia uentri,
Fœmina seu mas sit, Mercurialis erit.
Maxima Mercurio laus est, Fœmella puellam,
Mas puerum, venus est cum sociata dabit.*

*Mercorel
la.*

Nomi. Latin. *Mercurialis*. Ital. *Mercuriale*,



¶ Mercore

Qualità.

tanto il male

non è di uale

Scelta. Per

Giouame

baggi per fo

uuta solue la

il maschio fr

ne, quando

lio, e sale, ou

Nocume

stomaco, &

Rimedi.

di grassi, &

P E

Torrentis plu

Villice, pe

Et nocui hoc

Laſtue e

Cura caput n

Splen, fer

Nomi. I

Petrolium

Qualità.

con el terzo

& Mercorella.

Qualità. E calda, & secca nel primo grado, tanto il maschio, quanto la femina, & la radice non è di ualorè alcuno.

Scelta. Per mangiare si elegga la tenera.

Giuamenti. Mangisi come gli altri herbaggi per soluere il corpo; & la decottione beuuta solue la collera, & gli humori acutosi, & il maschio fa far i maschi, & la femina le femine, quando si mangino le frondi cotte nell'olio, è sale, ouero crude con aceto. Maschi.
Femine.

Nocumenti. Vlandola troppo debilita lo stomaco, & le viscere.

Rimedi. Si mangi in poca quantità con brodi grassi, & con cinnamomo.

P E T R O S E L L O.

Torrentis plures Apij seris inscie plantas

Villice petrosum uix mea mensa capit.

Et nociuū hoc capiti, & stomacho minus utile tardo,

Laetue estremo si placeat addere cibo.

Cura caput nobis prior est, quem flegmata vexant,

Splen, femur, aut renes, uel iccur illud edat.

Nomi. Latin. *Petroselinum, Apium hortense,* Petroselinum. Ital. *Petrosello.*

Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel terzo.

H Scel-

**Miglio-
re.**

Scelta. Il migliore è il tenero che non habbia fatto ancora seme, nè fiore, che così le frondi son più odorose, & più grate al gusto, come le radici, quando sono di mezzo tempo.

Virtù.

Gionamenti. E in grande uso quasi in tutte le uinade, entra nelle false, & in somma è molto usitato nelle cucine: mangiato crudo, o cotto prouoca l'orina, & i mestrui, e'l sudore, mōdifica le reni, il fegato, & la madrice, & leua le loro opilationi, dissolue la uentosità, e grato allo stomaco, & al fegato, & la sua decottione vale contra ueleni, & contra la tosse. Ha le medesime facultà, che il coriandro, & è gratissimo alla bocca dello stomaco, mitigando il suo calore, rompe le pietre delle reni, & della vesica, apre le opilationi, & gioua alla tosse, & a i difetti del petto. Cotte le radici sotto la cenere si mágiano cō aceto, olio, & sale per insaiata.

Nocumenti. Difficilmente si digerisce, & non genera troppo buoni humori, offusca la vista, & nuoce qualche volta alla testa, ma non è questo quello apio, che nuoce a quei, c'hanno il mal caduco, ma è l'apio volgare.

**Apio vol-
gare.**

Rimedi. Mangiandosi crudo in compagnia d'altre herbe frigide, come lattuga, acetosa, & procacchia, in poca quantità, è manco nociuo, & cotto in brodo, & in intingoli. Le radici poi deuono esser ben cotte, leuato prima loro di dentro il midollo legnoso.

Cottura.

PIM-

P.

Vesica lapide
Ignita est,
Lathiferis etia
Calfacit, a

Nomi. La-
nula, aut Pa-
sirella.

Qualità.

do.
Scelta. I-
tica.

Gioname-
salate, ch'è
ne, quella ch
tica habito
hircina, & c
falsifragia,
ficar le reni
ciar fuori le
la uesica, pr
del fegato.
dio cōtra la
do che la se
Gionanni c
le nobili do

P I M P I N E L L A.

Vesica lapides si Pimpinella remollit.

Ignita est, iecori sana lienq; tibi.

Lethiferis etiam morbis, pestique medetur.

Calfacit, adstringit, vulneca, sana facit.

Nomi. Lat. *Pimpinella, Sanguisorba, Bimben-* Pimpi-
nula, aut Pampinula. Ital. *Pimpinella, o Solba-* nella.
strella.

Qualità. È calda, & secca nel secondo gra-
 do.

Scelta. L'hortense è migliore della salina- Meglio-
 tica. re.

Giouamenti. E in uso a mangiarfi nelle in-
 salate, ch'è molto grata p l'odor c'ha di melo-
 ne, quella che si semina ne gl'horti, che la salua-
 tica ha noioso odor di becco; onde u en detta
 hircina, & questa si riduce sotto la spetie della
 satisfragia; per la gran uirtù che ha di mondi- Virtù.
 ficar le reni, & la uesica, & rompere, & cac-
 ciar fuori le pietre, & la renella dalle reni, e dal
 la uesica, prouocar l'orina, & aprir l'opilation
 del fegato. La domestica è singolarissimo rimè
 dio cōtra la pelle, & così la si uesire, & mi ricor-
 do cl e la felice, & honorata memoria di M.
 Giovanni diletto mio padre, (che oltre a tutte
 le nobili dottrine hauea ancora nō mediocre

Morano
villa.

cognitione de i semplici) mi disse molte volte, che nella gran peste dell'anno 1527. cō la pimpinella sola facendone infusione in uino, & col bolo armeno prefernò se stesso, e tutta la famiglia, ritiratosi ad una nostra uilla di Morano, doue è gran copia di questa pimpinella, oltra l'aere temperatissimo che ui è. Posta la pimpinella nel bicchiere rallegra il cuore, & fa il uino più giocondo. Vale ancora contra tutte le passioni del cuore, & sincopi, chiarifica il sangue, & moltiplica gli spiriti uitali, massime infusa nel uino; & suol conferire a i tifici.

Nocumenti. E difficile a digerire, fa stitico, & riscalda l'fegato, & è di pochissimo nutrimento.

Rimedi. Si mangi in insalata mescolata con herbe frigide in poca quantità: sempre è buona, massime a' uecchi, & melanconici, quando è tenera.

PORTULACA.

Cui robur est ardens, dyssenteriaeq. laborat,

Purpureus cura cui cruor est fluidus,

Cui nocuere ignes, frigentem hic Pelidis herbam

Deligat, hæc pluuio rore probanda venit.

Si sapis illa tuas norit rarissima menses,

Lumina cum stomacho contemerasse potest.

Dentibus auxilium stupidis, & renibus affert,

Ardorem ingentem mitigat, atque grauem.

Nomi.

Nomi. La
lata. & Pore

Qualità.

da nel secon

Scelta. La

Giouame

tabile da qu

di mestru,

demente a

testini, & c

frena vene

Nocum

pa quantita

le a digerir

la uista, è d

cioche è fr

nuisce lo sp

Rimedi

sola, ma cō

co, rucher

caldi della

lerici, ma

Dentibus,

Et stom

Calfacit, in

Cit, coq.

H E R B E. 117

Nomi. Lat. *Portulaca*. Ital. *Prochaccia*, *Portulaca*, & *Porcellana*.

Prochaccia.

Qualità. E frigida nel terzo grado, & humida nel secondo, e altrettua, & alterua.

Scelta. La domestica è migliore.

Giuuamenti. Si mangia con giuamento notabile da quei, che patiscono dissenteria, fluxi di mestruai, & sputi di sangue, conferisce grandemente all'ardor dello stomaco, & de gli intestini, & è molto utile nelle calde passioni, raffrena venere, & leua lo stupor de i denti.

Pluffi.

Ardor di Venere. Deuota. pidi.

Nocumenti. Mangiandone spesso, & in copra quantità nuoce non poco, ch'essendo difficile a digerire, debilita lo stomaco, & offende la uista, è di poco nutrimento, & cattiuo, per cioche è frigido, & uiscoso, leua l'appetito minuisce lo sperma, & gli appetiti veneri.

Rimedi. Non si mangi in troppa quantità, nè sola, ma cō cipolla, & herbe calde come basilico, rucheta, & aracone. Nō si mangi se nō ne gli caldi della state da' giouani, & sanguigni, o colerici, ma nō da' vecchi, nè in fredda stagione.

R O S M A R I N O.

Dentibus. & gelido capiti tumidifq; lacertis,

Et stomacho ignea est Rosmaris aptus ope.

Calfacit, inciat, morsus. & pectora curat.

Cit, coquit, absterget, lumina acuta sanat.

H 3 Nomi.

118 H E R B E.

Nomi. Latin. *Rosmaris*, & *Rosmarinum*. Ital.

Rosinari *Rosmarino*.

no.

Qualità. E caldo, e secco nel secôdo grado. I fiori sono mollificatiui, digestiui, scisiui, asterfiui, resolutiui, aperitiui, & corroboratiui.

Meglio-
re.

Scelta. Il migliore è il tenero, & fiorito.

Virtù.

Giouamenti. Riscalda lo stomaco, ferma i flussi, gioua a gli asmatici preso col mele, & alla tosse, è cordiale, & de i suoi fiori se ne fa col zuccaro conferua per confortar lo stomaco, il cuore, & la matrice.

Vitij.

Nocumenti. Con la sua agrimonia esaspera l'arterie.

Rimedi. Mangiato con mele gli si toglie ogni nocumento. La Quaresima i rametti fioriti, e teneri del rosmarino si bagnano, & aspersi di farina, & zuccaro, si friggono nella padella con olio dolce, & son molto soauì al gusto, & grati allo stomaco, & fritto il rosmarino insieme col pesce, lo rende più sano:

R V C H E T T A.

Ignitam Venerem, lentos Eruca Hymeneos

Excitat, & tremulis optima poplitibus.

Calfacit, & siccit, tenuat, cit, concoquit, inflat.

Enecat & tineas, ac caput esa ferit.

Ruchet-
ta.

Nomi. Lat. *Eruca*. Ital. *Ruchetta*, & *Rucola*.

Qua-

Qualità
canel prim
più calda, &
& è asterfiu
Scelta.
na, che non
Giuam
Porina, aiut
salate, acc
battaglie,
Nocum
& infiamm
Rimedi.
la lattuga,
to, ouero c
ueniente n
mangi sola

Salua cost
Istibus
Vix sicca e
Certa sa
Denibus,
Hec ea

Nomi.
Qualità

Qualità. E calda nel secondo grado, & secca nel primo la domestica, ma la saluatica è più calda, & più secca, assottiglia, apre, incide, & è astringente.

Scelta. La migliore è la domestica tenerissima, Migliore na, che non habbia fatto nè fiori, nè seme.

Giouamenti. Dissolue la ventosità, prouoca Virtù. l'orina, aiuta la digestione, è gratissima nell'insalate, accresce la sperma, & dà fortezza nelle battaglie, & moltiplica il latte.

Nocuenti. Eccita venere, offende la testa, Viti. & infiamma il sangue.

Rimedi. Si mescolino con essa le frondi della lattuga, che così si fa vn vguale temperamento, ouero con endiuia, o portulaga, & è più conveniente ne i tempi freddi, che ne i caldi; non si mangi sola, ma con herbe frigide.

S A L V I A.

*Salvia costringit, lotium mensesq; ministrat,
Ictibus aduersa est, vlceribusq; malis.
Vix sicca est calido, stomachũ, & cerebella iuuabit,
Certa salus tremulis Salvia poplitibus.
Dentibus, vrine reclusæ, menstrua ducens,
Hac eadem infundis ventribus apta satis.*

Nomi. Lat. *Salvia*, herba sacra. Ital. *Salvia*. Salvia.

Qualità. Scalda manifestamente, & leg-

giermente disecca, & stringe, è calda nel terzo grado, & secca nel secondo.

Scelta. La domestica è migliore della saluatica.

Giouamenti. Conforta mangiata lo stomaco, & la testa, conferisce nelle vertigini, & nell'hemisrania, temperando con la sua decottione il vino, o māgiando auati al cibo quattro, o sei trōdi fresche, vale a i morfi de i serpēti, corrobora gl'intestini, & cōferisce a i paralitici, epilettici, puoca i mestrui, & l'vrina, & ferma i flutti biāchi delle dōne; la poluere della secca è gratissima per cōdimento de' cibi, & è salutare al corpo, vale a tutti i difetti frigidì della testa, & delle giunture, fà feconde le donne sterili usandola ne i cibi, & la sua decottion sana il prurito de' genitali; vsasi nelle false, & ne' sapori per eccitar l'appetito, massime quando lo stomaco sia ripieno di crudi, & cattiuu humori; mangiata dalle donne grauide fà ritenere le creature, le quali fortifica lo spirito vitale; la cōserua fatta di fiori con zuccaro fà i medesimi effetti; & ne gli vnguenti doue vā il mercurio, bisogna sempre mortificarlo con la salua.

Nocumenti. Il suo odore fà dolore di testa, posta nel vino imbriaça, per ilche auertiscano quei che sono esposti a catarri; & qualche volta è velenosa, pcioche s'infetta essa facilmete da i serpi, & da' rospi de gl'horti cō l'alito loro

vele-

velenoso,
Rimed
uia deue
gli horti,
mali velen
to la salu
tempo d

Vome ol
Cura
Pblegm
In ca
Pellicer
Solua
Inq; ven
Dira

Non
Qua
Sce
Gio
me pr
esser f
seme c
pallott
ban pe

velenoso, & con la saliuua pestifera.

Rimedi. Si laui con vino, & per tutto la saluia deue essere accompagnata con la ruta negli horti, accioche non sia infettata da gl'animali velenosi, che si ricouerano volentieri sotto la saluia. Non si conuiene a gioueni, nè al tempo della state.

S E N A P E.

Vome olitor, lachrymas dabis ex arsurā Sinapis,

Cura tibi est, miserum pœna sequetur opus;

Phlegmato, mucosum uel si attenuata lienem

In caput & febres ingeniosa potest.

Pellicere exanimem norit si prouida vuluam,

Soluat, & angustis imperet illa locis.

Inq; venenates fungos victura feratur,

Dira prius lachrymis vult maduisse tuis.

Nomi. Lat. *Sinapi.* Ital. *Senape.*

Qualità. E calda, & secca nel quarto grado.

Scelta. La migliore è la fresca.

Giouamenti. La mostarda fatta col suo seme prouoca mirabilmente l'appetito, ma per esser fumosa qualche volta dispiace. Di questo seme con aceto, & mele fattane pasta, se ne ran pallottine seccandoie al forno, o al sole, si rifer ban per uso de' cibi, stèperandoie cō aceto, & sono

Senape.

Appetito.

Mostarda.

sono molto diletteuoli al palato, e vtili allo stomaco. Mangiasi la mostarda per tirar fuori dalla testa le flemme, & leua i difetti della milza, & emenda il veleno de i fonghi.

Nocumenti. La mostarda fatta di questo seme è fumosa, & se ne vâ col suo vapore in alto, penetrando qualche volta con dispiacere nel naso, & nel ceruello, & prouoca starnuti.

Rimedi. Quando la mostarda offende il naso, s'odori il pane, & si mescoli con mosto cotto per correggerla.

S E R P O L L O.

*Serpillum Serpens obstat Serpentibus atris,
Cit lotium, & Menses, tormina sedat idem.
Menstrua Serpillum, vesica pondera, tabem
Pectore ab infirmo, subtrahit igne suo.*

Serpollo

Nomi. Lat. *Serpillum*. Ital. *Serpollo*.

Qualità. E caldo, & secco nel terzo grado.

Scelta. Il domestico, cioè il trapiantato è migliore.

Giouamenti. Per il suo grato odore diletta ad ogni vno, conforta lo stomaco, & per questo è buono ne i condimenti de i cibi, & nelle

Salse.

falle. Ferma i vomiti del sangue; cò mele è buono

per

peril petto
tore de
uoca anco

Noc
fegato.

Rime
scolato c
cino, a i

Si leuio

Eyce i

Si stomac

Mulce

Nom

me spino

Qual

grado.

Scele

reno, &

Gior

alla toff

téperar

po, & te

son di c

Noe

& offeno

H E R B E. 123

per il petto. Mescolasi nelle insalate, & leua il fe-
tore dell'aglio, delle cipolle, & del porro; pro-
uoca ancora i mestrui, & l'urina.

Feror de
l'aglio.

Nocumenti. E molto acre, & infiamma il
fegato.

Rimedi. Bisogna vsarlo Pinuerno, & me-
scolato con qualche herba frigida è manco no-
ciuuo, a i vecchi è molto conueniente.

S P I N A C I.

Si leuioris edas brumæ Spinachia, primum

Eijce ius. succo & dilue amygdaleo.

Si stomacho minus inuisa, & precordia, & aluum

Mulcet, clamosis commoda pleuriacis.

Noni. Lat. *Spinachium*.. Ital. *Spinaci*, dal sc- *Spinaci*.
me. spinoso.

Qualità. Son frigidi, & humidi nel primo
grado.

Scelta. Son buoni teneri, nati in grasso ter-
reno, & ruggiadosi.

Giouamenti. Allargano il petto, giouano
alla tosse, rinfrescano i polmoni, & il fegato,
tèperano il feruor della collera, mouon il cor-
po, & te ben nutriscono poco, nondimeno non
son di cattiuo nutrimento.

Nocumenti. Generano molta ventosità,
& offendono gli stomachi frigidi; & mangian-
done

done in fouerchia quantità fouerton lo stomaco.

Rimedi. Si cuocono nella padella nel proprio liquore, & poi si condiscono con pepe, o canella, sale, & vua passa, con agresta, o succo d'aranci, leuata via l'acqua loro, con olio, pepe, fuchi acetosi, & vua passa, ouero se ne fa con agliata, come vna frittata nella padella, o con latte d'amandole.

L'acqua
de gli ipi
naci figet
ta.

S I O.

*Cœna paludosis quod natum, & crescat in undis,
Credideris gelidorore inuare Sium,
Falleris, exustum est, vesicam, & menstrua soluit,
Saxaq; de lumbis puluerulenta trahit.
Miraris? pluuium tantum hoc depascitur imbre.
Quicquid ab æthereis est potis hausit aquis.*

Sio, Nomi. Lat. *Sium*, Lauer. Ital. *Sio*, *Lau*, *Gorlestri*.

Qualità. E caldo, & secco, come dal suo odore si può comprendere.

Scelta. E buono il tenero, & quel che nasce in acque limpide.

Giouamenti. Mangiasi nelle insalate, cotto, e crudo; rōpe, & caccia fuori le pietre delle reni, & della vesica, puoca l'vrina, & i mestrua, & il parto, & gioua alla disenteria, cōuiensi a gli

Renelle.

gli hidropi
fegato, e ita

Nocum

maco.

Rimedi

mescolati

tre herbe

Tribule in

Cur tan

Secretas tu

Esca lat

Et mibi a

Me ma

Languent

Discup

Ex me mi

Me mi

Nomi

Quali

da poco

mente fi

Gioua

le castag

che i alcu

gli hidropici, a gli itterici, & all'opilationi del
fegato, e fa buona vista.

Nocimenti. Crudo è poco grato allo sto-
maco.

Rimedi. Si mangi cotto, ouero nell'insalate
mescolati cō lattuga, acetosa, & boragine, & al-
tre herbe simili.

T R I B V L O.

Tribule in undosis si nate paludibus. alges,

Cur tamen irata cornua frontis habes?

Secretas tutamur opes, sub cortice ulcis

Esca later, dulce hoc nec sibi ab igne datur.

Et mihi ab ethereo numerosa potentia rore,

Me maris, & cœli prouida cura fouet.

Languentes vereor fauces, me mandere lumbus

Discupit urina, huic quum nocuit lapidis.

Ex me mica inuauat grauidas, sed contrahit aluos.

Me miserum mortis dos mea causa mihi.

Nomi. Latin. *Tribulus*. Ital. *Tribulo acquatico*. Tribulo.

Qualità. E composta d'una essenza humi-
da poco frigida, & d'una secca non mediocre-
mente frigida.

Giuamenti. Mangiansi questi frutti come
le castagne, onde si chiamano castagne aquati-
che i alcuni luoghi, doue il grano è caro, la por-
uera

Panc.

nera gente li secca, & fanne farina, & dipoi pane, come altri fa nelle montagne delle gallagne secche; & alcuni cuocono i triboli sotto la cenere calda, & se li mangiano con molto gusto in fin del pranzo, & della cena; prouocano l'orina, & uaglian ai mali della pietra.

Documenti. I triboli stringono il uentre.

Rimedi. Si mangino ben cotti, & accompagnati con zuccaro.

AVERTIMENTI NELLE RADICI DELL'HERBE.

S'E fin qui detto a bastanza delle herbe, che suengono in uso del cibo. Resta hora di trattar delle radici, intorno alle quali è d'auertire, che la primavera, & la state la lor uirtù se ne va nelle frondi, ne i fiori, & ne i semi. Ma l'Autunno, & l'Inuerno sono potèti, & uigoroſe. Bene è uero, che l'uso loro serue più alla Medicina, che al cibo; percioche sono quasi tutte di cattiuo succo, & difficili a digerire. Si mangiano sicuramente quelle radici, che sono di piante domestiche, che sono in uso, & tenere, & di piante gioueni, & cauate di fresco. Hanno le radici due parti, la scorza, & la parte legnosa, & in alcune è meglio la scorza; la parte esteriore è più calda dell'interiore, & questo nelle radici

R
radici fred
me nelle
legnosa. Q
mezo, è m
hanno la m
come ne i C

Allia calfa
Visum
lent.
Si quod C
tas
Horrida
Hec graue
Pulmon
Hec ut nori
Vessica,

Nomi.
Qualita
do, è acut
ua, aperit
Scelta.
la Quares
co, che si
G. qua.

radici fredde è miglior la parte esteriore, come nelle calde l'interiore, massime nō essendo legnosa. Quanto poi alla lūghezza, la parte di mezo, è migliore eccetto in quelle piante, c' hanno la midolla dolce presso a i lor germi-
ni, come ne i Cardi.

A G L I O.

Allia calfaciunt, siccantq; uenenaq; uincunt.

*Visum hebetant, Stomachum ledere cruda so-
lent.*

*Si quod Cēna sapis, minimum est insulsa: Quid op-
tas*

Horrida cum exustis Allia verticibus?

Hec graue olent capiti, nec conuenientia ocellis,

Pulmoni, & rauca sint licet apta gula.

Hec ut noris edas, quantas prorumpet in iras

Vessica, & uenter depositurus onus.

Nomi. Lat. *Allium*. Ital. *Aglio*.

Qualità. E caldo, & secco nel quarto gra-
do, è acuto, & hà facoltà mordicatiua, digesti-
ua, aperitiua, & incisua. Aglio.

Scelta. Il fresco è migliore, ch'è quello che
la Quaresima si mangia neil'insalate, & il sec-
co, che si ripone, che habbia molti germogli.

Giouamenti. Mangiato ne i cioi è rimie-
dio

Veleni.
Teriaca
de i villa
ni.
Vermi.

Acque
come si
correg-
gono.
Acr retti
ficare.
Nausea
del ma-
re.

Fiato.
Fegato.

dio a tutti i veleni, & però si chiama la Theriaca de' villani. Ammázza, & caccia fuori i vermi ni del corpo, prouoca l'orina, & gioua al morso delle uipere, è utile a gli hidropici, alla tosse antica, & fa buona uoce. Ripara a i nocumenti che dar possono le mutationi dell'acque, & del l'aria. Corregge la frigidità, & humidità dell' insalata. A i nauiganti è sommamente utile l'agho, perche rettifica l'aere corrotto dalle puzze delle sentine, & resiste alla nausea del mare. Fatti dell'aglio con noce, sale, & pane l'agliata con due frondi di saluia, che è grata al palato, & allo stomaco, & eccita l'appetito.

Nocumenti. Eccita venere, nuoce alla uirtù espulsiua, al ceruello, alla uista, al capo, & fa venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinnoua le doglie antiche, & fa adustion di sangue, nuoce alle morici, & alle donne che allattano. Fa mal fiato, & noioso, è cibo acuto, & offende il legato, che è principal fondamento della sanità; & quando l'aglio germina è più nociuo, che il germinar è segno di putredine.

Rimedi. Cocendosi perde la malignità, ma le sue uirtù diuentano più deboli. Mangiãdosi con olio, & aceto, ò cō altre uiuãde il crudo è manco nociuo. Si cōuiene a i necchi, & l'inuerno, ma è contrario a' gioueni massime la state. Si lena la puzza dell'aglio mãgiando dapoi faue crude, apio uerde, e foglie di ruta fresche.

CA-

Difficilis co
Ipsa gerit
Tastinaca
Rubra, se
Garnium.

Nomi. L
Qualità
& humidi
Scelta. L
ci, & quell
Giuuan
buon gusto
quãto i mi
& l'orina,
Nocum
pe, nè si dig
no ventosi
mento.

Rimedi
aceto, olio
bianche c
no la lore

Cepaiua
Calfaci

C A R O T E.

*Difficilis coctus est, inflatq; Carota, paresq;
 Ipsa gerit vires ips, quas communis habere
 Pastinaca solet, condita hæc estur aceto
 Rubra, sed alba modorapæ est in iure coquenda
 Carnium.*

Nomi. Lat. Carota. Ital. Carota, & Carotola.

Carota.

Qualità. Sono calide nel secondo grado,
 & humidi nel primo.

Scelta. Le rosse sono migliori, le grosse, dolci,
 & quelle dell'inuerno.

Giuuamenti. Le rosse, & le bianche sono di
 buon gusto nelle mense, tanto nelle insalate,
 quãto i minestre; prouocano il latte, i mestrui,
 & l'orina, & aprono l'opilationi.

Rosse.
 Bianche.

Nocumenti. Nutriscono manco delle rape,
 nè si digeriscono così facilmente, & genera
 no ventosità, non danno troppo buon nutri-
 mento.

Rimedi. Le rosse cotte bene, & condite con
 aceto, olio, & senape, ò coriandro, o pepe: & le
 bianche cotte in buon brodo di carne perdo
 no la loro malitia.

Virtù.

C I P O L L A.

*Cepa iuuat stomachum, reuocando sitimq. famemq.
 Calfacit, incidit, largior usus obest.*

I Nomi.

Cipolla.

Nomi. Lat. *Cepa*. Ital. *Cipolla*.

Qualità. E calda nel terzo grado, & secca nel secondo.

Scelta. Le migliori sono le grosse, nate in luoghi paludosi, di molto succo, di forma rotonda, le Gaetane sono ottime, & le rosse.

Giouamenti. Vale al nocumento della mutatione dell'acque. Fa uenir buono appetito, assottiglia gli humori, fa buò colore, accresce la uirtù genitale.

Intellet-
to.

Nocumenti. Cruda mangiata in molta quantità fa dolere la testa, infiamma il sangue, offusca la uista, & nuoce all'intelletto, accresce la libidine, apre le morici, & induce sonno profondo.

Rimedi. Cotta perde ogni malitia, & diuenta bonissima, massime se si mägia cotta col petrosello; mangiandola cruda si caccia star tagliata in acqua fresca, che all'hora diueta dolce, è cibo da contadini, & da quelli, che molto s'affaticano, & si conuiene a i tempi, all'etadi, & alle complessioni frigide, ma nuoce alle contrarie.

F O N G H I.

*Noxius est vsus Fungorum, nanque uenenum
Exitiale ferunt; praua alimenta creant.*

Si placeant, rabidi caueas contagia ferri

Cumq;

*Comq; ne
Fungus ob
Vlat, &
Niq; salutis
Haueris.
Funge vale,
Sic propo*

Nomi. I
Qualità
grado, &
Scelta.
Apenmini
uero prate
oua, che
prodotti
Giouan
fan uenire
I fonghi p
l'ombra, &
polo con
ci, & rena
fuor le pie
hore auan
Nocu
pleffia, &
Rimec
ti, & ben
coccedoli

*Cumq; uenenatis putrida quaq; lotis.
Fungus obest capiti, & stomacho, caligine sensus
Velat, & est cordi pernicioſa lues.
Ni q; ſalutiſeri medicamenta pura Falerni
Hauſeris, urina vix erit apta rſa.
Funge vale, genitum nil miror nocte ſua una,
Sic properant rabido noxia quaq; pede.*

Nomi. Latin. *Fungus.* Ital. *Fonghi.*

Fonghi.

Qualità. Son frigidì quaſi uicino al quarto
grado, & humidì nel ſecondo.

Sceita. Quei che naſcono ne i noſtri monti
Apennini l'Aprile ne i prati, detti ſpugnoli, o
uero prataioli, & quelli che ſembrano roſti di
oua, che ſi chiamano boleti, & quelli che ſon
prodotti nel legno del pioppio.

Meglieri

Giuuamenti. Sò grati allo ſtomaco, perche
fan uenire appetito, & riceuono tutti i ſapori.
I fonghi poiche naſcono nelle pietre ſecchi al-
l'ombra, & poluerizati, preſi al peſo d'vno ſcro
polo con vino, ò brodo, mitigano i dolori coli-
ci, & renali, prouocando l'orina, & cacciando
fuor le pietre, & le renelle, ma ſi piglia quattro
hore auanti al cibo.

Fonghi di
pietre.

Nocumenti. Cauſano lo ſtupore, & la apo-
pleſſia, & ſoffocano.

Rimedi. Gli inſalati dinégonno ſecuri, mōda
ti, & ben cotti ſi poſſono māgiar ſecuramente,
cocédoli cō pere acerbe, baſilico, pane, aglio,

Fonghi
ſalati.

& calamento, conditi poi con olio, sale, & pepe. Il meglio è mangiarne pochi, & benergli appresso vino buono.

FONGO DI PIETRA.

Vltimus exposcit primos sibi lyncis honores

Fungus, honoratas dignus adire dapes.

Ignescit, iecori, & renum medicina lapillo,

Vesicaq; datur, prandia grata gula.

Quod lapide est ortus forsan mirabere è mirum,

Grandius est, lapidem mox alit ille suum.

Fóghi di
picre.

Nomi. Lat. *Fungus lyncurius, & lyncus.* Ital. *Fongo di Pietra.*

Qualità. Non è di quella frigidità, che gli altri fonghi, & però è aperitivo.

Scelta. Son buoni quelli che nascono nella montagna di Colleparado giurisdittion de gli Illustrissimi Signori Colonnefi dal qual môte ha origine l'acqua d'Anticoli.

Giouamenti. Questi non son fonghi nociui, anzi sono medicinali, pcioche secchi all'ombra quando siano cresciuti alla grandezza di vna tauola d'un tauoliero, bisogna appicarli per il piccuolo all'ombra, in modo che non siano offesi da vento, ò da poluere, & come son secchi, se ne fa poluere, della quale se ne dà da vino scropulo fino a duo cõ acqua di fior di faua, ò cõ vino, ò cõ brodo di decottione d'anonide

quat-

quattro ho
lori colici,
ciando fuo
ste pietre i
dole di sop
quar la ser
sole: il pic
pietra an
gn'anno,

Pastinaca
Excita
Ista licet
Et coit
Si coquas
Condia

Nomi
Quali
et fottig
Sclta
ingralli
Gio
uarij m
cap. 15.
te, impe
et apro

R A D I C I 133

quattro hore auanti al cibo, che mitiga i dolori colici, & renali, prouocando l'orina, e cacciando fuori le pietre, et le renelle, fanno queste pietre i fonghi sotterandole in terra; coprédole di sopra con poca terra, et si deuono inacquar la sera, et la mattina, che non li tocchi il sole: il picciuolo, che resta nella pietra diuenta pietra ancor lui, et cosi uiene crescendo ogn'anno, et facendo più fonghi.

Dolori
colici.
Pietre, &
renelle.

P A S T I N A C A.

*Pastinaca mouet lotium, cit menstrua, nutrit,
Excitat, & Venerem, tetra venena fugat.
Ista licet stomachum, uel bis decocta, lacestat,
Et coitum inflator ore superba ciet.
Si coquus, & pipere, & melliti munere muls
Condiat, & stomacho grata erit, & Veneri.*

Nomi. Lat. *Pastinaca* Ital. *Pastinaca*.
Qualità. E calda ualorosamente, è astringua,
et fortighiatua.
Scelta. Le tenere sono migliori, et le nate
ingrassi terreni.

*Pastina-
ca.*

Giouamenti. Mangiansi cotte, et condite in
uarij modi, come insegna il lib. 5.
cap. 15. et han le medesime virtù, che le carote,
imperoche prouocano i meltrui, et l'orina,
et aprono l'opilationi.

Codite.

134. R A D I C I.

Nocumenti. Danno poco, et cattiuo nutrimento, tardi si digeriscono, generano molta ventosità, stimolan venere, eccitan la rogna, che generan sangue cattiuo, et pieno di superfluità.

Cottura. Rimedi. Perdono la malitia loro cocendole bene, leuato prima il legnoso midollo di dentro, et poi cō aceto, olio, et senape si condisciono, ouero lesse prima, e poi fritte con butiro, o con olio nella padella s'accompagnano cō sale, o sapori. Sōno buone ne i tēpi molto freddi per i giouani, et per tutte le complessioni, eccetto che per i necchi, et flemmatici. Si ripara ancora a i nocumenti loro lessandole prima a due acque, poi ricocendole la terza uolta con lattuga, coriandro, et cipolla, aggiungendoui poi olio, aceto, pepe, et mele, o molto cotto.

P O R R O.

Calfacit, incidit Porruin, cit pectora purgat,

Somnia tetra parit, uiceribusq; nocet.

Tabida cui pulmonis membra, & anhelum

Pectus, eum Porri torrida cœna vocet.

Cura mihi est stomachus, placidissima sōnia, dētes,

Bis licet elixum, non tamen illud edat.

Hoc colat, ingrata cui fœmina cura colenda,

Quique nec adstrictis renibus esse velit.

Munera non tanti ueneris pensantur, ut aluo

Postposita, irati termina ventris amem.

Nomi.

Nomi. I.
Qualità
nel secondo
Scelta. Il
quasi, & fia
Giuam
dissolue la
con mele,
ro, con sale
foglie cot
delle mori
to supera
la, & l'ebb
risce a gli
na la tosse
cotti i suoi
fermano il
Nocum
crudo, offe
sca la vista
cere delle
ler la testa
gengue, &
Rimedi
dolo due
sca, et s'a
ci, et cō e
chia; è cib
è pessimo

R A D I C I 135

Nomi. Lat. *Porrum*. Ital. *Porro*.

Qualità. E caldo nel terzo grado, & secco *Porro*. nel secondo.

Scelta. Il meglio è il coltinato in luoghi acquosi, & sia picciolo.

Giuuamenti. Prouoca l'orina, & i mestruj, dissolue la ventosità, incita al coito, & cotto con mele, purga, & netta i polmoni, & mangiato, con sale, purga lo stomaco dalla flegma; le foglie cotte, & impiastrate giouano al dolore delle morici; cotto sotto la cenere, & mangiato *Morici*. to supera de i fonghi il veleno, risolue la crapula, & l'ebbriachezza, sana i dolori colici, conferisce a gli asmatici con acqua d'orzo, o mele, sana la tosse, fa buona voce, fa le donne feconde, cotti i suoi capi, due volte mutando l'acqua, fermano il uentre, et giouano al tenasmo.

Nocumenti. Genera ventosità mangiato crudo, offende la testa, fa sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, et nuoce a l'vlcere delle reni, et della uessica. Fà il porro doler la testa, genera cattui humori, corrompe le gengiue, e i denti.

Testa.
Gégie.

Rimedi. Si leuano i suoi nocumenti cocendolo due volte, et poi mettendolo in acqua fresca, et s'apparecchia con olio d'amandole dolci, et cò esso si māgia lattuca, endiuia, et peacchia; è cibo da villani, et dà chi molto si fatica, è pessimo il porro in tutti i tēpi, a tutte l'etadi,

136 R A D I C I.

et complessioni, et si deue mangiare dopò gli altri cibi.

R A D I C E.

*Calfacit hortensis. Raphanus, ructusq; mouebit,
Proderit ante epulas, postea sumptus obest.
Hinc eat, aut Raphanus postremo accubat in orbe,
Mensa magis sapida, si sit onusta dape.
In caput, & dentes, limosoq; igne in ocellos.
Sauit, & hinc stomachus, nauseat assidue.*

Radice. Nomi. Lat. *Raphanus*, & *Radix*. Ital. *Rafano*,
& *Radice*.

Qualità. E la radice calda nel terzo grado, et secca nel secondo: è digestiua, incisiua, astringiua, et rarefattiua.

Scelta. Le migliori radici son quelle, che sono tenere, acute, et che habbiano ben sentito il freddo, et quelle che hanno la scorza negra sono di soauè gusto.

Giuamenti. Mangiata prouoca l'urina, mollica il ventre, mada fuori le pietre, et la re nella dalle reni, et dalla uellica. sono le radici grate allo stomaco, tagliandole minute, mettè dole nell'acqua, et insalate, multiplicà il latte, et fan saper buono il bere, chiariscò la voce, et vaglion contra il veleno de' fonghi, aquiscon i senti, lessè vaglion alla tosse antica, muouono il corpo

Latte.

Fonghi.

corpo man
Nocu
moue rutt
de la testa
lavista, acc
Rimed
qua, et po
dopò cen
han pens
è vero cl
non atto
radici ne
se il con
buone n
quelli ch
detto) d

Syluestre
Vinci

Nom
Ital. Ra
Qu
nel sec
Se
hanno
Gio

corpo mangiate dopò gli altri cibi.

Nosumenti. Fà sinagrire, genera ventosità, moue rutti puzzolenti, tardi li digerisce, offende la testa, genera pidocchi, nuoce a i denti, et la uista, accresce i dolori artetici, fa raucedine.

Pidocchi.

Rimedi. Tagliata minuta, et infusa nell'acqua, et poi insalata è manco nociua. Mangiata dopò cena non aiuta la digestion come molti han pensato, anzi molti ne son restati offesi, bẽ è vero che a quelli che hanno stomaco caldo non atto a generar uentosità, si conuengono le radici nel principio della cena, ma quando fusse il contrario, dopò cena son più secure. Son buone ne i tempi freddi per i gioueni, et per quelli che molto s'affaticano, et sono (come s'è detto) di caldo stomaco.

Radici dopò cena nociue.

R A M O R A C C I A .

Sylvestris Raphanus tenuans est, calfacit, inflat, Vincit, & hortensem viribus iste suis.

Nomi. Lat. *Armoracia, Raphanus Sylvestris.* Ital. *Ramoraccia.* Ramoraccia.

Qualità. E calda nel terzo grado, et secca nel seondo, et è più acuta della radice.

Sceita. Le migliori sono le tenere, et che hanno le radici biforcate.

Giouamenti. E grata al gusto, prouoca l'ori-

138 R A D I C I.

Senfi. Porina, & i mestrui, gioua a gli hidropici, & a gli splenetici, acuisce i senfi, è efficace contra la tosse antica, & morsi delle vipere, & è salutifera a coloro che si strangolano per hauer mangiati i fonghi, cacciano fuori le renelle, & le pietre della vessica, & il suo succo beuuto nel bagno al peso di due once caldo, rompe le pietre, & quelle delle reni le caccia fuori, ma quelle della vessica, se son fragili le spezza solamente; il medesimo succo tira fuori del petto la marcia, & vale contra i veleni, massime l'olio che si caua del suo seme: in somma è più etica ce in tutte le cose della domestica.

Fonghi. Pietre.

Olio del seme.

Nocumenti. Genera ventosità, moue rutti fetidi, & infiamma il fegato, & difficilmente si digerisce.

Rimedi. Si leuano i nocumenti della rancia con il suo seme, oueramente cocendola, & mangiandone in poca quantità; è conueniente l'inverno, & a gli stomachi robusti, & calidi.

R A P A.

*Rapa ciet locium, & venerem confertq; podagris,
Antidothum est, & alens, praua alimenta parit:
Sunt callida, & rigido gaudentes frigore Rapa,
Humidus hinc illis turgidulusq; liquor;
Gloria Nursinus, sitientes cedite Napi,
Educet ipse licet, vos Amiternus ager;*

Cum

Cum sapiat
Cana ca

Nomi. La
Qualità
mida nel p
Scelta. I
no in luog
le Norcin

Gioua
lerape di
te lesse pr
et fanno b
in salamo
corte in b
quartana,
roui finoc

Nocum
nelle vene
gestione,
gonfiare
lo stomac
insalata, e
ue se han

Rime
due volt
cuocono
chio; l'ar
pra i tizz

*Cum sapiat veneri magis, hæc si crassa, & obesa,
Cena ea postremo lenta sub orbe ferat.*

Nomi. Lat. *Rapum*, & *Rapa*. Ital. *Rapa*, e *Rapo*. Rape.

Qualità. E calda nel secondo grado et humida nel primo.

Scelta. Le rape buone sono quelle che nascono in luoghi grassi, et colte in tempi freddi, et le Norcine son le migliori.

Giuamenti. Cotte in brodo di carne sono le rape di gran nutrimento, et le cime mangiate lesse prouocano l'vrina, accrescono il coito, et fanno buona uista; fanno appetito, serbate in salamòia; son le rape di gran nutrimento, cotte in brodo di castrato, vagliono contra la quartana, et altri mali malenconici, et aggiuntoui finocchio assottiglian la vista.

Norcine,
Cottura.

Nocumenti. Genera ventosità, et acquosità nelle vene, et opilatione ne i pori. E di tarda digestione, et tal'hora mordica il ventre, et lo fa gonfiare, riscalda le reni; cruda è nemica allo stomaco; arrostita, et acconcie con aceto in insalata, eccitano l'appetito, ma sono soffocatiue se hanno niente di fumo.

Rimedi. Poste le rape nell'acqua fredda, et due volte cotte, buttando uia quell'acque, si cuocono in brodo di carni grasse con finocchio; l'arrostita per insalata non si ponghino sopra i tizzoni, oue è il fumo, perche acquistano quali-

Cottura.

qualità soffocante, ma si cuocano sopra i carboni accesi.

S C A L O G N E.

*Cena mihi scite est aptum, Ascalonia, tarde
Ieiunis veniunt destituenda coquis.
Illos calfaciant, hebeti repleantq; liquore.
Vtq; minus noceant, illa recocta uorent.*

Scalogne

Nomi. Lat. *Ascalonia* Ital. *Scalogne*, & *Bulbi*.

Qualità. E calda quasi nel quarto grado, & secca nel terzo.

Scelta. Le picciole sono migliori, rosse, dure, & dolci.

Gionamenti. Sono molto grate nelle men-
se, p primo pasto, p svegliare l'appetito, dal so-
uerchio caldo debilitato, & pche faccia ancora
più saporito l bere: accresce il coito, e lo spma.

Nocimenti. Generan ventosità, multipli-
can gli humori grossi, fan dolore la testa, & in-
ducn sete, & sonno, offendon la vista, e aspe-
rano la lingua, & le fauci; è da guardarsi dal co-
pioso uso loro, perche offendono i nerui, onde
sono a i vecchi, & a gli epilettici molto nociui.

Rimedi. Si ammaccano prima, & infuse per
vn pezzo nell'acqua fresca si condisciono cō a-
ceto, olio, & sale; aggiungédoui saluia trita, et
petrosello. Restano ancora sēza malitia, se due
volte

Conditiu
ra

volte lesse si
all' hora son
nette di uer
vogliono po
plezioni cal

Tabera, bil
Et capit
Vltima sin
Mixta si
Si turgent,
Hec gen
Sic facile se
Nec uest
Cui caput ol
Exeat, bi

Nomi. I
Qualità
grado; & r
si danno.
Sclta
de i bianc
te, & gran
molto fre
Gionan
son soau

uolte lesse si condifcono come si è detto, che all'hora son più soauì, & più nutritiue, et più nette di uentosità, et più facili a digerire, ma vogliono poca cottura. Si conuengono alle cōplessioni calde, condite come si è detto.

T A R T U F I.

*Tubera, bilem atram generant, egreq; coquantur,
Et capiti, & neruis, ventriculoq; nocent.*

Vltima sint nostra post pulmentaria cœna,

Mixta sit in nostris, ut venus ipsa iocis.

Si turgent, æquum est, uentosa tonitrua, & imbres,

Hæc gennere: piperthiaq; vina bibam.

Sic facile stomacho sunt adducentia chymos,

Nec uestica tumet, nec dolet Iliacus.

Cui caput obtusum, & triste est, mollesq; lacerti.

Exeat, his tantum Tubera cœna negat.

Nomi. Lat. *Tubera*. Ital. *Tartusi*, et *Tartusoli*. Tartusi.

Qualità. Son caldi, & humidi nel secondo grado, & riceuono tutti i condimenti, che lor si danno.

Scelta. I maschi, cioè i negri sono meglio de i bianchi, che son femine, et i grossi parimente, & grandi, con la scorza granellosa, & dura, molto freschi, non putridi, et di buono odore.

Giouamenti. Si mangiano cotti, & crudi, son soauì al gusto, perche hanno odore di carne,

ne, eccitano gl'appetiti venerei, & moltiplicano lo sperma, generano grosso nutrimento, ma non cattiuo; sono buon succedaneo de i tartufi, le castagne cotte sotto la cenere, poi mode, & cotte in vn tegame, con pepe, olio, & succo di aranzi, con un poco di sale; messi i tartufi nelle casse dāno alle vesti non ingrato odore.

Castagne.

Odore alle vesti.

Nocuenti. Sono uentosi, malenconici, & inimici a i nerui, alla testa, & allo stomacho, & fanno tristo fiato, & vsandosi spesso generan apoplessia, & paralisa, & sono difficili a digerire; quelli che sono arenosi, sono inimici a' denti. Se ne trouano oltre a ciò di quelli che strangolano a guisa de i fonghi; fanno dolori colici, & difficultà d'orina, & fan uenir la podagra.

Denti.

Cottura.

Rimedi. Si lauino con vino, si cuocano sotto la cenere, poi mondi si ricuocano con molto olio, pepe, & sale, & succo di limoni, o d'aranci, ouero si faccino bollire in brodi grassi con canella, & appresso si beua uin buono, & puro. Ma bisogna mangiarli in fin del pasto.

AVERTIMENTI NEI

PER VIT TUI

Quantūque i frutti nel reggimento della sanità non cōuengano per nutrimento, essendo che poco nutriscano, & generino sangue putrido, & siano pieni di molta superfluità; nondimeno

dimeno gl'i
liardal che
troppo frec
che quel ch
teire, bisogn
la prima vi
mitigano la
gue & rinfr
qsto effetto
benenri so
passino alle
sono cōuer
complessio
il uêtre, &
pio della m
altro cibo;
di tépo; &
ri, le perfic
constringo
fogna nel p
sono i corn
bisogna m
climete si d
cattiuo: m
queste reg
I. Che
grosi, mass
che non c'
II. Che

I.
multiplica-
trimento, ma
de i tartufi,
poi mode, &
& succo di
tartufi nelle
dore.

enconici, &
omacho, &
generan a-
tali a digeri-
mici a den-
ti che stran-
olori colici,
podagra.
uocano sot-
no con mol-
oni, o d'arā
di grassi con-
no, & puro.
sto.

NE I

mento della
trimento, ef-
erino s'agge-
stuita; non-
dimeno

dimeno gl'huomini gli usano p molte altre vti-
lita: dal che si conclude, che non bisogna vfarli
troppo frequentamēte, nè in gran quantità, p-
che quel che si piglia per medicina, & nō p nu-
trire, bisogna pigliarlo in poca quantità. Hora
la prima vtilità, & che si riceue da i frutti è, che
mitigano la collera, estinguono il feruor del san-
gue & rinfrescano, & humettano il corpo. Et a
qsto effetto bisogna māgiarli auātī al cibo, &
beuerui sopravino iacquato, accioche più psto
passino alle uene, & rinfreschino: & cosi la state
sono cōueniētissimi alle coleriche, & sāguigne
complexioni. La secōda vtilità è, che lubrificano
il uētre, & per qsto bisogna māgiarli nel pri-
cio della mēsa, nè si deue māgiar subito sopra
altro cibo; ma bisogna intermetterui vn poco
di tēpo; & questi sono l'vua, i fichi, pruni, i mo-
ri, le persiche, e le cerasse. La terza vtilità è, che
constringono il ventre, & per questo effetto bi-
sogna nel principio del pasto mangiarli; & tali
sono i cornioli, li cotogni, nespoli, lazarole; ma
bisogna māgiarne in grā quantità, perche diffi-
cilmēte si digeriscono, & sono di nutrimento
cattiuo: ma nell'uso de' frutti, bisogna seruar
queste regole.

Frutti, &
loro uti-
lità.

I. Che tutti i frutti si fughino da i poda-
grosi, massime gli humidi, & acquosi, & viscosi,
che non c'è cosa più uaporosa.

II. Che tutti i frutti freschi, & humidi son
peggiori

Regole
ne i frut-
ti.

peggiori de i secchi.

II. Che i frutti, che si mangiano dopò il cibo, sono migliori cotti, che crudi.

III. Che i frutti lenitiui del vêtre sèpre si mǎgino auāti all'altri cibi, cōe i costrettiui dapoi.

V. Ch' i frutti stitichi presi auāti al cibo stringono, come presi dopò il cibo soluono il vêtre.

VI. Chi ha lo stomaco frigido, & humido mǎgi cibi calidi, & secchi; ma se sarà lo stomaco calido, & secco, si mangino frutti frigidi, & humidi, che in quella guisa non noceranno.

VII. Ch' i frutti si vsino perfettamente maturi, eccetto i mori; i quali bisogna vsarli prima, che per la maturità diuentino negri, perche così son cibo di ragni, & di mosche, & infettando il sangue lo preparano alle putredini.

VIII. Che la diuersità de i frutti non si usi in una mensa medesima.

IX. Che quelli sono migliori frutti, & più laudabili, che son mǎco putrescibili; & parimente bitogna guardarli da quei frutti, ne i quali albergano uermi, che generano febre cōtinue:

Fruttiver
menosi. & questi si conoscono, che sono scoloriti, & p
che de i frutti de gli alberi si ritrouano trenta
sei sorti, delle quali dodeci si mangian tutti, di
questi trattaremo nel primo luogo.

C E D R I.

*Medica mala sumus, peli nris ignea nostra est,
Flumentis brumæ, nec bene cocta caro.*

Ter-

Terrens est hi

Flos calet

Tarda caro, es

Cor tepet h

Semina, flos fi

Corpora &

Sola tamen u

Nos bona

Nomi. L.

Qualità.

zo grado; la

& humetta

grado: il sen

Giouam

sando la sua

rire il cibo;

sime a quel

ca i meltrui

sto, & dato

giato tutto

rotta, & cō

cedro è mo

cōferisce a

cōserua di

lètiali, ch' i

la putredin

& l'acqua

la peste, &

Terreus est humor, sectantur semina pellem.

Flos calet, & folium, sic uoluere Dei.

Tarda caro, est succus choleram fluxusq; moratur,

Cor tepet hinc ardens, hinc tua membra nitent.

Semina, flos folium, & cortex frigentia mulcent

Corpora & epurant aera pestiferum.

Sola tamen uolumus mandi, sic gratus, oleseens,

Nos bona dic ueneri, non mala, nec medica.

Nomi. Lat. *Citra mala mala medica.* Ita. *Cedri.* Cedri,

Qualità. La scorza è calda, & secca nel terzo grado; la polpa refrigera nel primo grado, & humetta: l'agro è freddo, & secco nel terzo grado: il seme è come la scorza.

Giouamenti. La sua scorza mangiata, ò usando la sua decottione fa buò fiato, & fa digerire il cibo; il seme rimedia a tutti i veleni, masime a quel de gli scorpioni beuuto, & prouo

Veleni.

ca i mestrui, & ammazza i vermi del vêtre, pesto, & dato con agro di cedro a digiuno, mangiato tutto vale cōtra la peste, cōtra l'aria corrotta, & cōtra veleno; l'acqua stillata di tutto il cedro è molto soaue al gusto, & sommamète cōferisce al cuore, & al cernello, & data con la cōserua di cedro, è mirabile cōtra le febri pesti lètiali, ch'extingue la sete, & la febre, & resiste al la putredine, & aita la cōcottio de gli humori, & l'acqua stillata da' fiori è valorosissima cōtra la peste, & cōtagio dell'aere, cōtra le febri pe

Aqua di
cedro.

K Stilen-

Cedrocō
era uelē-
no.

Scorza
di cedro
condito.
Olio di
cedro.

Vertigi-
ne.

filētiali, & le petecchie, che è molto amica al cuore, prouoca valorosamēte il sudore, & leg-
giermēte eccita il vomito. Leggesi che mandā
dosi duo alla morte, passando dināzi ad vn ho-
ste che māgiaua il cedro, mossò egli a compas-
sion di quei miseri, gli diede a māgiar del ce-
dro per cōfortarli, giunti poi al luogo doue ha-
uean da morire, fur morsi da serpēti, senza ef-
fer punto offesi, & fu pensato, che ciò auenisse
per i cedri māgiati, onde la mattina seguente
si diede a māgiare il cedro ad vno, & all'altro
nò, & percoiſi da quei fieri, & velenosi anima-
li, quel che hauea mangiato il cedro campò, &
l'altro morì; & così manifestossi quanta forza
hauesse il cedro cōtra il uelēno. La scorza con-
dita è molto vtile alle cose sudette, & l'olio ca-
uato dalla scorza, ò dal seme è molto cordiale
vngendosi i polsi, & la ragion del cuore.

Nocumēti. Si digeriscono tardi, son molesti
a quei c'hanno la testa calida, & mangiati la se-
ra causano uertigine.

Rimedi. Le uiole, ò il zuccaro violato man-
giato dopò loro, leua la lor malitia, & conditi
cō zuccaro son buoni ad ogn'vno, in ogni età,
& stagione.

C E L S I.

*Acribus est gelidus, feruescens dulcibus humor,
Dulcia mox putrent mæra uorata tibi*

Acria

F
*Acria si uenit
Vesica eff*

Nomi. L
Qualità.

calde tempo

grado. L'ac

Scelta. L

& ben mat

te auanti il

Gionan

la, leuan la

petito, & f

al cibo, p

mangiato

fanno anco

co cattui i

Nocum

ro, come fa

no il nomi

me quelli.

maco, & l

cattui hu

Rimed

ue, & par

l'acerbe,

ro. Si cōu

lerici, &

netto da

*Acria si uentres choleram subigentia durant,
Vesica effluxus plenior inde tibi est.*

Nomi. Lat. *Mora*. Ital. *Moro*, & *Moro celfo*. *More*.

Qualità. Le more quando son mature son calde temperatamente, & humide nel secôdo grado. L'acerbe son frigide, & secche.

Scelta. Le migliori sono le negre, le grosse, & ben mature, non toccate da animali, & colte auanti il leuar del sole.

Giuuamenti. Leniscono l'asprezza della gola, leuan la sete, lubrificano il corpo, eccitan l'appetito, & smorzan la collera, mangiate auanti al cibo, presto scendono dallo stomaco, ma mangiate dopò, subito si corrompono, il che fanno ancora quando ritrouano nello stomaco cattiuu humori.

Nocumenti. Danno pochissimo nutrimento, come fanno i peponi, nòdimeno non causano il uomito, nè son contrarij allo stomaco come quelli. Generano uétosità, fan dolore di stomaco, & lo còturbano, ritrouandolo pieno di cattiuu humori, & facilmente si corrompono.

Rimedi. Lauate col uino son manco nocive, & parimente mangiandoci qualch'una del l'acerbe, & màgiandole cò un poco di zuccherò. Si còuengon la state a giouèni, che sono còlerici, & sanguigni, & che hanno lo stomaco netto da cattiuu humori.

C O T O G N I.

*Sicca levis brumæ, quod poma Cydonia mele,
Cōsta iuuent stomachum, mensa secunda rogat.
Frenant uina, tument, fluxus remorata lacertis
Sunt nocua, & nimio cursibus apta cibo.*

Nomi. Latin. *Cotonea mala*, & *Cydonia*. Ital. *Mele cotogne*.

Cotogni

Qualità. Sono le cotogne frigide nel primo grado, & secche nel secondo, & sono constret tine.

Scelta. Le mele cotogne sono meglio, che i peri cotogni, che questi sono maggiori, & quelle sono picciòle, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginose, più odorate dell'altre, & deuono esser ben mature; le terze mele cotogne, poi sono quelle, che sono infitate l'una nell'altra.

Specie.

Giuuamenti. Si mangino nelle seconde mense, che sigillano lo stomaco, aiutano la cōcottione, & muouono il corpo se si mangiano in quātità; & se bisogna di ristrigere il corpo, si deuono māgiare auanti al cibo, che così assicuran la testa dell'embriachezza; sono grate al gusto, risfuegliano l'appetito, rallegrano, & cōfortano il cuore, fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, & racconciano gli stomachi guasti, fermano il uomito, & tengono a basso

basso i vapori
benche siano
no per accio
no alla disse
frenan i uel
mele, dō cō z
fermis; fasser
fi fāno gl'i

Nocum
tosità, fann
no a i neru
ci, difficilm
po spesso
p' l'inuern
a loro, per
te, & nel

Rimed
ben matu
che son co
ro, dō mus
Si cuoco
& breue
vn pignat
di sotto,

CORB

Arbuta,
Parua

basso i vapori, che non ascendono alla testa, & benche siano cōstrettiue, prouocano nōdime no per accidente l'orina; māgiate crude gioua no alla disēteria, & a gli sputi sāguigni, & raf frenan i veleni mortiferi; le cotognate fatte cō mele, ò cō zuccaro, sono vtili a i sani, & a gl'in fermi; fassene ancora vn'vtile siropo, col quale si fāno gl'intigoli, chiamato minia di cotogni.

Coto
gnate.
Siropo.

Nocumenti. Mangiate crude generano uē- tositā, fanno dolor pungitino nel vētre, nuoco no a i nerui, & fanno risuegliare i dolor col- ici, difficilmēte si digeriscono, & odorate trop po spesso offēdono la testa; q̄lle che si seruano p l'inuerno guastano l'vne se si appēdono p̄sso a loro, però bisogna appenderle separatamen te, & nel mele si conseruano lungo tempo.

Coto-
gni, co-
me si cō
seruino.

Rimedi. Sono manco nociue, quando sono ben mature, & cotte nel mele, ouero dopò che son cotte mettendoci sopra molto zucca- ro, ò muschio, ouero facendone la cotognata. Si cuocono ancora nel mosto, & la più facile, & breue cottura è di mettere il cotogno in vn pignatto nuouo, coprirlo, & darli braschia di sotto, & di sopra nel coperchio.

CORBEZOLE, CIOE' ARBUTO.

*Arbuta, sorba, tenent fluidos, & mēspila ventres,
Parnu succescunt hac tria poma gelu,*

K 3 Hæc

150 F R V T T I.

*Hæc fugias nitido dum cortice poma rubescunt.
Vix simul eueniunt & decor, & bonitas.*

Arbuto. Nomi. Lat. *Arbutus*, & *Vnedo*. Ital. *Arbuto*.
Albatro, & *Cerafe Marine*, & *Afriche*, & *Cor-*
bezzolle.

Qualità. E il frutto d'acerba natura, astringe,
& corroborà.

Scelta. Le grosse, & ben mature, & nate ne i
collì, & ne i monti.

Giouamenti. E molto valoroso l'arbutò do-
ue bisogna corroborare, & restringere. Dassi
l'acqua lambiccata dalle fròdi, ò da i fiori cò
poluere d'osso di cor di ceruo; ò del corno i-
stesso raso sottilmète, per cosa giouenole nel-
la peste, massimamète auāti, che si confermi il
male; & la sua decottione, & la poluere delle
frondi vale al mèdesimo; i frutti ristagnano i
flussi, & son grati a i tordi, alli storni, & merli.

Nocumenti. Sono questi frutti al gusto
sciapiti, & austeri, & nel mangiargli pungono
alquanto la lingua, & il palato, che par pro-
prio, che siano piene di sensibili reste; offen-
don lo stomaco, & fan doler la testa.

Rimedi. Bisogna māgiarli ben maturi, & in
pochissima quātità, anzi nō bisogna māgiarne
più d'vno, & però è detto òsto frutto vnedo.

F I C H I.

Ignē tepet modico, primoque est tempore Ficus.

Mol-

Mollior,
Candida, P
Pinguor
Sinoua sit no
Effluet, a
At siccata a
Nes min
Frigida me
Et capui

Nomi. L
Qualità
grado, & h
manco hu
Scelta.
ultimamē
sottile più
no i matur
Giuuan
gano le re
& nutrisce
fete, & ne
colore, gi
rissimi. I
contra la
son buon
tutte le c
a i decrep
Nocum

I.

rubescunt.
ponitas.

Ital. Arbuto.

iche, & Cor-

tura, astring-

& nate ne i

l'arbuto do

gere. Dalli

da i fiori cò

del corno i-

uenole nel-

confermi il

luere delle

stagnano i

ti, & merli.

ti al gusto

li pungono

e par pro-

ste; offen-

a.

maturi, & in

māgiarne

to vncdo.

e Ficus.

Mel-

Mollior, vrenti mox sitit igne magis,
 Candida, Purpureis, nigrisq; est gravior, omni
 Pingvor hęc fructu est, uberiusq; fouet,
 Si noua sit nocua, est stomacho, & de sensibus apta
 Effluet, ardenti in sociata nuci est.
 At siccata aperit, sordesq; potentis effert,
 Nec minus i sta mali sanguignis esse solet.
 Frigida membra calent Ficu, p̄cordia lenit,
 Et caput, hanc primam mensa liberq; ferant.

Nomi. Lat. Ficus. Ital. Fichi.

Fichi.

Qualità. Sono i fichi freschi caldi nel primo
 grado, & humidi nel secondo, ma i secchi sono
 manco humidi.

Scelta. Megliori sono i bianchi, poi i rossi, & Specie
 vltimamēte i negri, & qlli che hā la scorza più
 sottile più facilmentē si digeriscono; si mangia-
 no i maturi, & senza scorze, bē netti, & mōdi.

Giouamenti. Nutriscono ottimamente, pur
 gano le reni dalla renella, preferua dal veleno,
 & nutriscono più de gli altri frutti, cauano la
 fete, & nettano il petto, ingrassano, fan buon
 colore, giouano al coito, & ben maturi son ficu
 rissimi. I secchi giouano alla tosse, si mangian
 contra la peste, con noci, foglie di ruta, & sale;
 son buoni in tutti i tempi, massime l'autunno, a Decrepi
 tutte le complessioni, & a tutte l'etadi, eccetto ti.
 a i decrepiti.

Nocumenti. Generano uento sirà quando

K 4 se

Pidoc-
chi. se ne mangiano molti, offendono lo stomaco, a
quei che patiscono dolori colici, & che sono
pieni di crudità, nuocono alle reni vlcerate; le
fecche fanno venir sete, & nuocono al fegato,
& alla milza, fanno venir la rogna, & generano
moltitudine di pidocchi, & opilano.

Rimedi. Quando si mangiano i freschi, biso-
gna beuere appresso loro acqua fresca, sì per-
che li fa più presto descendere nel fondo dello
stomaco, come ancora perche tempera il lor
calore, ouero mangiarui sopra granati, o altri
cibi conditi con succo d'aranci, o d'acetosa.

M E L E.

Plurima sunt, minimiq; madentia Mala caloris

Dulcia, sed stomacho commodiora meo.

Corida iuuant flammis agitata, ac noxia uentri

Turgebunt, neruis & nocuisse volent.

His caueas, mala sunt, dirasq; mouentia febres.

Forma placet nitidi corticis, esca nocet.

Mele.
Pomi. Nomi. Lat. Mala Ital. Mele, & Pomi.

Qualità. Le dolci sono calde nel primo gra-
do, & humide temperatamente; ma le acetose,
& brusche son fredde, & secche.

Scelta. Le mele sono quasi d'infinite sorti,
ma le migliori sono le dolci, grosse, colorite, &
Appie. sopra tutto che sian bé mature; le appie tengo
no

no il prim
le detie,

Giouan

cuore, ma

ro, fanno

lescenti, c

che lo cor

corte sot

con anifi

pomis, c

ni malen

Nocu

stomaco

lori di n

ta quant

non sono

no di pe

rose gene

perdere

Rime

sotto la

ro sopra

doui app

co noci

nella pa

Mespila

Profl

no il primo loco, il secondo le rose, & il terzo le detie, & quelle da Camerino.

Giouamenti. Confortano notabilmente il cuore, maturano, allargando il petto, il catarro, fanno sputare, & sono vtili cotte alli conualescenti, che hanno lo stomaco debile, perche che lo confortano, & eccitano l'appetito, ma cotte sotto la cenere, & mangiatone vn solo con anisi confetti. Si fa delle mele il siropo de pomis, ch'è molto cordiale, & vale nelle passioni malenconiche.

Siroppo
de po-
mis.

Nocumenti. Nuocono a quelli, c'hanno lo stomaco debile, & a coloro che patiscono dolori di nerui, massime mangiate crude in molta quantità. Non si hanno a mangiare se prima non sono sopra l'arbore ben mature, perche sono di pessimo nutrimento; le mele agre, & acetose generano ventosità, & flemma assai, fanno perdere la memoria.

Memoria.

Rimedi. Diuentano migliori le mele cotte sotto la braschia, & mangiate con molto zuccaro sopra, & con anisi confetti, ouero mangiandoui appresso zuccaro rosato, o canella; manco nociue sono le appie. Si conseruano le mele nella paglia di grano, ma che non si tocchino.

Mele ap-
pe.
Mele co-
me & con
seruau.

N E S P O D E

*Mespila constringunt, stomacho grassissima, & ori.
Profluuium cohibent ventris, de gutture fluxus,*

Fau.

*Faucibus & sistunt, vtero turgentibus, isle
Vtilis est fructus, stimulat pellacia quando
Fæmineum sexum.*

Nespole.

Nomi. Lat. *Mespilum*. Ital. *Nespolo*.

Qualità. Sono frigide nel secondo grado,
& secche nel primo.

Scelta. Tanto le nespole dette Azarole, quāto le nespole nostrane, le buone sono le grosse, che habbiano assai polpa, & gli ossi piccioli, che sian ben mature, o nella paglia, o attaccate all'aria.

Giuuamenti. Sono grate alla bocca, & confortano lo stomaco, & il ventre, mitigano l'ardor dello stomaco, stagnano il flusso, fermano il vomito, ma puocano l'urina, anzi i suoi noccioli poluerizzati, & beuuti con vin bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello, dell'anonide, o del meo, mirabilmente cauano fuori le pietre delle reni. Ritrouansi le nespole senza noccioli, ch'insitate su i cotogni vengono di notabil grandezza, & di grato sapore.

Pietre.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, & impediscono la digestion dell'altre cose, & mangiandone molte aggrauano lo stomaco, & generano poco, ma grosso nutrimento.

Rimedi. Mangiandoci appresso cose pettorali, come peniti, regolitio, zuccaro uiolato, o zuccaro candio, perdono gran parte de' nocumenti

menti lo
ni, &
gliardo

India od
Cum
Hac sto
Subu
His ben
Vesfi
Quam m
Glan

Nom
Muscata
Qual
secondo
Scel
ue, ben
pertugi
Gio
sta, ten
la villa
& part
fegato,
il vom
tità, & f

menti loro . Son buone l'inverno per i gioueni , & per i colerici , & per quei , c'hanno tagliardo lo stomaco .

NOCE MOSCATA

India odoratus; & crasso rore rubentes

Cum tamen exsurgent , dat tibi larga Nuces.

Hac stomacho, iecori, vitiatu spleni, & ocellis :

Subueniunt bruma si modo lesa dolent :

His bene olent, & vix contacta labella famescunt ,

Vesica his patula est; has fluida alius amat .

Quam male nux dicta est, Matrona nobile munus ,

Glans muscata datur, cui mole vulua tumet.

Nomi. Lat. *Nux Miristica* . Ital. *Noce Moscata*. Noce
Moscata.

Qualità . Son calide & secche nel fine del secondo grado, & sono stitiche.

Scelta . La migliore è la fresca, rossa, graue, ben piena d'humore, & ben grassa, & non pertugiata.

Giuamenti. Fa buon fiato, accresce la vista, tenuta in bocca conferisce alle vertigini, alla vista, & alle sincopi, conforta tutte le viscere, & particolarmente la bocca dello stomaco, il fegato, la milza, e la madrice, fa orinare, ferma il vomito, eccita l'appetito, consuma la vérosità, & fa digerire; è molto vtile ne i condimēti.

Madri-

cc.

Olio de
noce mo
scata.

ti a coloro c'hanno lo stomaco debile, & il fe-
gato freddo, perche notabilmente riscalda.
L'olio della noce moscata onto conferisce
molto allo stomaco, & ai membri tremoli.

Nocumenti. Infiamma, & per questo i gio-
ueni, & colerici, & sanguigni deuono astener-
sene, massime la state, ma i flemmatici, & i ma-
lenconici le possono vsare sicurissimamēte nel-
le lor viuande, massime l'inuerno; nuoce anco-
ra a quei che patiscono di morici, & che sono
stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedi. Vsandola di raro in poca quan-
tità, & mescolandoui seco vn poco di genge-
uo, che con l'humidità sua la contemperi, è
manco nociua.

P E P E.

*Ardet & in nervos glutinataq; flegmata fertur
Sic Piper, vt nullum siccet aroma prius,
Exacuit Stomachum mollito ventre superbit
Hoc caunas, feruet si tibi bile iecur.
Corporis huic minimi numero laus danda repedit,
Plura mouent alium, meliore pauca iubent.*

Pepe.

Nomi. Lat. Piper. Ital. Pepe.
Qualità. E caldo & secco nel fin del ter-
zo grado.

Scelta. Che i grani non siano vani, mar-
ci,

ci, & leggi-
troppo c
che sia ma

Giovan
pianta; &
rentia tra
ra, & quel
aiuta la co
la ventosi
gliardam
solue, & l
re, gioua
malticato
testa, & co

Nocu
di calda
caldi, infia
po l'vsa.

Rimedi
tempi fre
tarrosi, &
non sia p
perde gra
doli che
fortilissim

Brumalis
Sunt T

ci, & leggieri, ma freschi, grauissimi, neri, nè troppo crespi, & tutti questi segni mostrano, che sia maturo.

Giouamenti. Il pepe bianco nasce in vna pianta, & il nero in vn'altra, & è quella differenza tra loro, che è tra le vite, che fa l'vua nera, & quella che fa l'vua bianca. Il pepe nero, aiuta la concottione, eccita l'appetito, caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, & riscalda gliardamente i nerui, prouoca l'orina, tira, risolue, & leua la caligine da gl'occhi, fa partorire, gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto; malicato con vua passa purga la flemma della testa, & conserua la sanità.

Pepe bianco.

Pepe nero.

Nocumenti. Nuoce alle persone che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & paesi caldi, infiamma il fegato, & il sangue a chi troppo l'usa.

Rimedi. Vlandosi in poca quantità ne i tempi freddi da i vecchi, & flemmatici, & catarrofi, & sopra i cibi frigidi, & humidi, & che non sia pesto troppo sottile, ma grossamente, perde gran parte della sua malitia; ma volendosi che presto penetri tutto il corpo, si pesti sottilissimamente.

P E R E.

*Brumalis sitibunda cibi, durantia uentrem
Sunt Pyra, uentosum non edat illa latus.*

Cor

Cor tamen hæc colat, & funghi cui cura maligni.

Nec pipere, & mulso, meleve cocta nocent.

Pere.

Nomi. Latin. Pyra. Ital. Pere. *(Nomenclatura)*
Qualità. Sono le pere di infinite sorti, come le mele; son fredde nel primo grado, & secche nel secondo.

Scelta. Le prime sono le moscatelle dolci, & ben mature; le seconde sono le giacciole; le terze le bergamotte; le quarte buò chistiane, le quinte le caranelle: l'ultime son quelle che si mantengono l'inverno per cuocere.

Vino come si conosce se è puro.

Giuuamenti. Sono grate al gusto, eccitano l'appetito, corroborano gli stomachi debili, & fanno descendere più presto gl'escrementi a basso; le bergamotte, & le carauelle ottengono il principato. Sono rimedio di fonghi, & del ueleno delle lumache; se ne fa delle pere il vino, & se le saluatiche messe nel vino vanno al fondo, significa che il uino è puro, ma restando a galla, significa che ui è mescolanza d'acqua. Seccansi al sole, ò nel forno, diuise prima, & purgate da i lor granelli, che son buone l'inverno macerate in vino, ò in acqua calda, & respese di zuccaro, che sono molto grate al gusto.

Nocimenti. Mangiate auanti pasto fanno gran danno, nucono molto a quei che patono dolori colici, & uentosità, percioche generano sangue freddo, & uentosità: nucono anco

ra

ra a quei ch
orina, per
uatiche, &
de genera
lettici, & c
Rimedi
le dopò tu
mature, ò
uendogli
ramente
& cinamo
uo mangi
cili a dige
sogna ber
sine vino a
no, & nell
molto ne
mangino
tità, che al
no febril

In sistend
Massila

Nomi
Quali
nespoli, n

ra a quei che patiscono renelle, & difficoltà di orina, per ciò che generano grossi humori; le saluatiche, & le acerbe offendono i nerui; l'insipide generano mali humori, offendono gli epilettrici, & quei c'hanno il tenasmo.

Renelle.

Rimedi. Sono manco nociue mangiandole dopò tutti gli altri cibi, crude, che siano bē mature, ò cotte con molto zucchero sopra, e beuendogli appresso un buō uino odorifero, oueramente cocendole in uino, aggiūto zucchero, & cinamomo, ò mosto cotto, che così si possono mangiare senza alcun nocumento, & son facili a digerire, & non offendono lo stomaco, bi fogna bere sopra di loro buon uino, perche *sine uino aut pyra virus*; sono buone nell'Autunno, & nell'Inuerno, a tutte l'etadi, eccetto alli molto uecchi, & flemmatici. Le moscarole, si mangino auanti gli altri cibi, ma in poca quantità, che altrimenti si putrefanno, & apportano febre continue.

Pere moscarole.

S O R B E.

*In sistendo alium certa est uis maxima Sorbis:
Maspila at hæc uincunt, utraque inepta cibis.*

Nomi. Latin. *Sorba.* Ital. *Sorbe.*

Qualità. Sono le sorbe astrettue, come le nespole, ma con effetto più debile: sono fredde

Sorbe.

de nel primo, & secche nel terzo grado.

Sorbe
megliori

Scelta. Le migliori sono le grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione, & che per qualche tempo siano state appese all'aria, o conseruate nella paglia.

Giouamenti. Mangiandosi auanti pasto stagnano tutte le sorti de i flussi, & quando si mangiano dopò pasto, fanno buon fiato, confortano lo stomaco, & sanano il vomito souerchio.

Nocimenti. A chine mangia molte tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco, ristringono il corpo, & generano grossi humori.

Rimedi. Bisogna vfarle più per medicamento che per cibo, & appresso di quelle si ha da mangiare il fauo, ò (come a noi si dice) la fabbrica del mele; sono buone l'autunno, & l'inverno per i gioueni, purché ne mangino in poca quantità, che mangiandone troppo non generan sangue lodeuole.

V V A.

*Dulcis & apricis delecta in collibus Vua,
Terreus huic cortex, feruidus humor inest.*

*Excipe de nigris, quæ sit tibi gratior, albam
Neve inflet, soles sit remurata duos.*

*Bacche quid hoc maius potuisti munere? nutrit
Hæc bene uestica, sed male sana pocet.*

Nomi.

F
Nomi. L.
Qualita.
nel primo g.
Scelta. L.
ce, & di sco
Giuam
graslar pre
le vigne, ri
ca l'orina,
ancora al p
maco, & al
nessica; qu
dell'altre,
Nocum
tre, genera
fiare, & do
to che è fa
l'acerba nu
accresce il
ci, ò in vas
Rimedi
del mangi
pagnando
ti, ò aranci
mâco noc
ni starà co
diuenta m

Nomi. Lat. *Vua*. Ital. *Vua*.

Vua .

Qualità. L. *vua* matura è calida, & humida nel primo grado; l'acerba è frigida, & secca.

Scelta. La migliore è la bianca matura, dolce, & di scorza sottile, & che non ha granelli.

Giuuamenti. Nutrisce ottimamente, fa ingrassiar presto, come si vede ne i guardiani delle vigne, rinfresca il fegato infiammato, prouoca l'orina, accresce gli appetiti ueneri, gioua ancora al petto, & al polmone, gioua allo stomaco, & al dolor de gli intestini, alle reni, & alla nescica; quella che non ha granelli è migliori dell'altre, & è ottima per il petto, & per la tosse.

Guardia
ni delle
uigne.

Nocumenti. Fa ventosità, conturba il ventre, genera dolor colici, apporta sete, & fa gonfiare, & doler la milza; la dolce ingrassa il fegato che è sano, ma nuoce a quello che è duro; l'acerba nutrisce meno, & stringe il corpo, & accresce il catarro: l'uue conseruate in uinacci, ò in vasi longo tempo nuocono alla vesica.

Rimedi. Mangiandosi l'*vua* nel principio del mangiare è manco nociua, & così accompagnandola con alcuna cosa salata, & granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi; l'*vua* bianca è manco nociua della negra; & se per alcuni giorni starà colta, & appesa, perde la ventosità, & diuenta migliore.

Vua ap-
pesa.

Seguitano hora altri dodici frutti de gli alberi, che non si mangian tutti, ma solamente quel di dentro.

A M A N D O L E.

Feruet & emollit si dulcis Amigdala, amare est Asperior, mensas nesciat ista tuas. Iliacum dulcis, tabemq; a pectore debet. Quam bene distat? alit dulcis, amara necat.

Mandar-
le.

Nomi. Lat. *Amigdala*. Ital. *Amandole*, & *Mandorle*.

Qualità. L'amandole dolci sono calide, & humide nel primo grado; l'amare sono secche nel secôdo, & sono più astringue, & più aperitiue, & più valorosamente purgano i meati delle viscere, assottigliando gli humori grossi, & viscosi.

Scelta. Le migliori sono le dolci, & fresche, non guaste dal tempo, & nate in luoghi caldi di quella spetie, che si chiamano ambrosine.

Giouamenti. L'amandole dolci nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitan lo sputo, purgano il petto, & fanno dormire, aumétano la sostatia del cervello, purgano le vie dell'orina, ingrassano i margini, aprono l'opilationi del fegato, della milza, & di tutte le vene, leniscono da la gola, netta il petto,

F
petto, & i
colici, & scalle
te amádoli
mauera, son
leuano la n
con un poc
tenerello, &
amare son
uanti past
zano le vo
te le cose
dolci, & si
amare son
Nocum
molto sec
rano molt
testa, gene
Rimedi
cioli son te
za scorza,
presto; qu
difficili a c
son buone
ma ppara

Proxima f
Vincun
Verticibus

petto, & i polmoni; il lor oglio gioua a i dolor colici, & alle passioni del petto; le verdi chiama te amádolini, si mágiano nel prícipio della prima uera, sono appetitose, & alle dõne grauide leuano la nausea. Si mangiano ancora la state, con un poco di zuccaro, quando il nocciolo è tenerello, & allhora sono molli, & delicate; le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette, amazzano le volpi dateglielc a mangiare, & in tutte le cose nella medicina sono migliori delle dolci, & sì come queste sono più soauì, così le amare sono più salubri.

Aman-
dolini.

Documenti. Mangiandosene quando sono molto secche, sono di tarda digestione, dimostrano molto nello stomaco, & fanno dolore la testa, generando colera.

Rimedi. Si mangiano la state, quando i noccioli son tenerelli come latte, ouero secche, se za scorza, cõ molto zuccaro, che le fa scender presto; quelle che si mangian con la scorza son difficili a digerire, per questo si deuõ mōdare, son buone a tutti i tēpi, etadi, & complessioni, ma pparate, senza scorza, cõ zuccaro, ò mele.

Aman-
dole con
fette.

A R A N C I.

*Proxima sunt, Itali dixere Nerantia primis,
Vincunt pelle, parum frig dus humor inest.
Verticibus miro sunt hæc gratissima odore,*

L 2 Dulce

*Dulce sapit melius, pectoribusq; fauet.
Sint folia arboribus seruata videntibus ipsis,
Cetera sunt mensæ commodiora tuæ.*

Aranci. Nomi. Latin. *Nerantia*. Ital. *Aranci Melangole, quì in Roma.*

Qualità. La scorza è calda, & secca nel principio del terzo grado; la polpa, cioè la parte vinosa, è frigida, & secca nel secondo grado; il seme è caldo, & secco nel secondo grado. I dolci son caldi temperatamente, & son pettorali; altri sono acetosi, che son freddi nel primo grado; altri sono di mezzo sapore, che son freddi, & secchi temperatamente.

Scelta. I buoni son quelli, che sono assai graui, ben maturi, ben coloriti, con la scorza niscia, & di mezzo sapore, perche i dolci sono alquanto calidi, & i bruschi frigidi, che offendon lo stomaco.

Giouamenti. Le melangole dolci, mangiate auanti al cibo, son conuenienti allo stomaco in ogni tempo, & son pettorali, son buone per i malenconici, & per i catarrosi, & leuano l'opilationi; l'acetose sinorzano la sete, & risvegliano l'appetito, il lor succo asperso sopra gli arrosti, ò pesci fritti dà lor gratia, è soauità, & cò zuccaro si mângiano auanti al cibo, come le dolci; altre sono di mezzo sapore, & q̃sto sono grate al gusto, risueglian l'appetito, sò ottime nelle

Vino.

F
nelle febr
uano la set
re, la quale
no preferua
Nocume
corpo valor
freddano l
l'arterie, l
febrì.

Rimedi
si, aggiunte
appresso la
è molto sto
poca quan
ci per i uec
per i gioue
massime ne

*Castanea. Sin
Et caput
Que tibi gra
Sicca est
In caput, &
Nisi spoli*

Nomi.
Qualita
ro saluatic

nelle febbri coleriche, & leniscono la gola, & le-
uano la sete; della lor scorza secca si fa polue-
re, la quale ammazza i vermini, & presa nel vi-
no preserua dalla peste.

Poluere,
che am-
mazza i
vermini.

Nocumenti. Gli aranci bruschi stringono il
corpo valorosamente, & lo fanno stitico, & raf-
freddano lo stomaco, & stringono il petto, &
l'arterie, li dolci accrescono la collera nelle
febbri.

Rimedi. Si ripara i danni, che fan gli aceto-
si, aggiuntoui il zuccaro, ouero mangiandoli
appresso la sua scorza condita cō zuccaro, che
è molto stomacale, & mangiando di quelli in
poca quantità. Son buoni in ogni tempo i dol-
ci per i uecchi, & gli acetosi ne i tempi caldi
per i gioueni, & per i colerici, & sanguigni,
massime nelle febbri pestifere.

Morici.

C A S T A G N E.

Castanea. stringunt, inflant, agreq; coquuntur,

Et caput offendunt, his venus alma niget.

Que tibi grata licet posito mollescam echino,

Sicca est, & nimio castanea igne calet.

In caput, & ventres inflata asperrima sauit,

Ni spolia apportet mellis arundinei.

Nomi. Latin. *Castanea.* Ital. *Castagne.*

Qualità. La castagna tanto domestica, quan-
to saluatica è calda nel primo grado, & sec-

Cast-
gne.

Maroni.

ca nel secondo è confrettina, & diseccatina.

Scelta. Le miglior castagne sono le grosse, & però son migliori di tutti i maroni, & dopò che sono colti, se per lungo tempo si conserua no, si fanno più saporiti, & più sani.

Pandi ca
stagne.

Giouaméti. Prouocano il coito per esser vé tose, danno grandissimo, & buon nutrimento, sanano i flussi, & pestate con mele, & sale, sana no il morso del can rabbioso; quando si cuoco no su le brage fermano il vomito. Ne i luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le gratticce al fumo, & poi si mondano, & se ne fa la farina, che supplisce per far pane; cotte le castagne sotto la cenere leggiermente, & monde si cuocono in vn tegame cò olio, & sale, & poi ag giùtoqui pepe, & succo d'arāzi seruono p tartufi.

Tartufi.

Nocuenti. Mangiate abundantemente ne i cibi, fanno doler la testa, & stitticano il corpo, son dure da digerire, & generano ventosità, massime se si mangiano crude.

Rimedi. Sono manco nociue se si arrostitico no sopra le brage, & si seppeliscono per vn pez zo nella cenere ben calda, & poi si mangiano con pepe, & sale, ouero con molto zuccharo, che così si conuengono a colerici, come col me le a' flemmatici; le lesse sono migliori, che le ar rostite nella padella sopra la fiāma, perche da quel fumo acquistano vna qualità soffocante, ma prima si cuocano su le brage, & poi si sepe-

lisca-

F
viscano fort
no buone n
completion
cotte, & i
buon vino.

Deficcat Qu
Vlcera,
Moribua

Nomi.
Qualità
riscaldano
Scelta.
Stanno nel
Giuuan
tempo del
ne, come si
gna si mag
castagne.
i mori de
preso il ve
relle, ond
beuuta co
gna, giom
te di vacc
l'olio, ch'è

liscano sotto la cenere calda per un pezzo. Sono buone ne i tempi freddi, a tutte l'eradi, & complessioni, pur che siano ben stagionate, ben cotte, & in poca quantità, & sopra si beua buon vino.

G H I A N D E.

*Desiccat Quercus, Glandes genitalia sanat
Ulceras, & urinam emittunt, prosuntq; veneno
Morsibus infectis: simul inflammataq; mulcet.*

Nomi. Latin. *Glandes*. Ital. *Ghiande*.

Ghiande

Qualità. Difeccano, astringono, & alquanto riscaldano.

Scelta. S'eleggano per mangiare quelle che stanno nel gozzo delle palombe arrostitte.

Giouamenti. Della farina delle ghiande al tempo della carestia i poveretti ne fanno il pane, come si fa quello delle castagne, & in Spagna si mągiano cotte sotto la cenere, come le castagne. Trite, & beuute con vino, giouano a i morfi de' velenosi animali, & a coloro c'hāno preso il veleno, ouero hanno beuute le cantarelle, onde orinano poi sangue; la lor poluere beuta con decottion d'anonide, o di grani-gna, gioua al mal della pietra, & beuta cō latte di vacca vale contra il tossico; e se ne caua l'olio, ch'è buono per ardere, & per far sapone.

Pietra.

Olio di

ghiande.

Documenti. Mangiate le ghiande ne i cibi fanno dolere la testa, & generano uentosità, & pessimi humori, il che fanno meno quelle, che si ritrouano nel gozzo delle palombe saluati- che arrostiti. L'olio, che si caua delle ghiande non è buon per mangiare, ma si ben per i panni di lana, & per il sapone, come s'è detto.

Rimedi. Bisogna mangiarne in pochissima quantità, & cotte nel gozzo delle palombe, o arrostiti sotto la cenere.

L I M O N C E L L I.

*Affrj pariunt etiam Limonia campi,
Crediderim succo hæc vincere prima malo.
Cætera subducunt, nec prima vigoribus æquant.
Sic nullo varijs ordine dantur opes.*

Limoni. Nomi. Lat. *Mala limonia*. Ital. *Limoni*.

Qualità. Hanno le medesime qualità, che i cedri, che sono tanto i grandi, quãto i piccioli, freddi & secchi nel secôdo grado, ma i maggiori sono più p̃stati di succo, di scorza, e di carne.

Scelta. Quelli sono i migliori, che hanno l'odor di cedro, che sian ben maturi, bẽ colori ti, & per alquanti giorni staccati de gli alberi.

Giuamenti. Hanno le medesime facoltà, che i cedri; ma più debilmente. Il succo loro ri-
sueglia l'appetito, ferma il vomito, ïcide gl hu-
mori

F
mori gro
za i vermi
quantità d
cia le piet
fetto più
nuti, et si
ro, et man
pesci, che
no il bere
no le ren
falsa di qu
in luogo
mele, et a
no alle re
Nocum
lo stomac
smagrire,
triscono,
lo stomac
Rimeo
rà, sèza la
qua, et po
nò si cõu
ne' tẽpi
rici, et so

Dulcia su
Punica

mori grossi, & resiste alle feбри maligne, ammaz-
za i vermini; & il succo de gli acerbi preso alla
quantità d'un'oncia e meza, cō maluagia, cac-
cia le pietre delle reni, et i picciol, fan q̃sto ef-
fetto più ualorosamente. Si taglian questi mi-
nuti, et si pon sopra sale, acqua rosa, et zucche-
ro, et mangiansi in cōpagnia delle carni, et de'
peschi, che fan venir' appetito, et fan saper buo-
no il bere, et dalle reni, et dalla uesica caccia-
no le renelle gagliardamente, et non si truoua
falsa di questa migliore. Si mangiano ancora *Renelle.*
in luogo d'insalata tagliati minuti, con acqua, *Insalata.*
mele, et aceto, et fan buon appetito, et gioua-
no alle renelle.

Nocumenti. Raffreddano gagliardamente
lo stomaco, fan venir i dolori colici, et fanno
smagrire, generano humori malēconici, nō nu- *Smagri-*
triscono, pche con l'acetosità loro mordicano *re.*
lo stomaco, stringono valorosamente il ventre.

Rimedi. Si usino di rado et in poca quanti-
tà, sēza la scorza, et che siano stati infusi nell'ac-
qua, et ponēdoui di sopra zuccaro; et canella;
nō si cōuengono a stomachi frigidì. Sō buoni
ne' tēpi molto caldi per i gioueni, et per i cole-
rici, et son nemichi a vecchi, et a flemmatici.

G R A N A T E.

Dulcia sunt madidi roris, sicci acria poma.

Punica, pulmonem hac sunt mala, at illa bona.

Cun-

*Cuncta iuuant stomachum. feruentes acris flammæ
Extinguunt, cunctis mensa secunda datur.
Sæpe remorbescit dulci si rescitur æger,
Vtraque cum distent, meliorem cur faciunt?*

Granate. Nomi. Lati. *Malum Punicum*. Ital. *Granato*, da molti grani che in se contengono, & *Melegnano*, & *Pomograno*; riuoluansi dolci, forti, & vinosi, che son quei di mezzo sapore.

Qualità. Le dolci son calide, & humide temperatamente, son grate allo stomaco: le forti, & acetose son fredde nel secondo grado, & di molta stiticità; quelle di mezzo sapore di medio cre natura.

Scelta. Le migliori son quelle, che son grosse, ben mature, & che siano facili a scorticare; & le acetose che habbiano assai succo.

Dolci. Giouamenti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, & alla tosse, & accrescono gl'appetiti venerei, & le acetose giouano al fegato, &

Acetose. alle febri ardenti, & acute, ricreano la siccità della bocca, estinguono la sete, & mitigan l'ardor dello stomaco, & alle cose medesime vale il lor vino, & il lor siroppo, smorza la coleraagliardamente, & proibiscono che le superfluità corrano alle viscere, & non lasciano salire i uapori alla testa, & tutte prouocano l'urina. Le scorze si serbano che son buone p dar odore a' pāni, & alle uesti, & saluarle dalle tarme.

Nocu-

Nocum
& caliditas
& le acetose
no i denti

Rimedi
l'altra, &
& dell'altra
contrarij
ramente
zuccaro;
ti, si deu
l'inuerno
corpi col
che a i ve
ro. Il lor
cōpimen
pò gli alti
primono

Primus
Dixer
Inuisa est
Intum

Nom
tica, & P
Quali

2 Nocumenti. Le dolce generano ventosità;
& calidità, & però si proibiscono nelle feбри;
& le acetose son nemiche al petto, & offendono i denti, & le gengiue.

Rimedi. L'vna forte leua il nocumento del Mistura.
l'altra, & però si mangiano i granelli dell'vna,
& dell'altra mescolati insieme, & così da duo
contrarij si fa vn'ottimo temperamento, oue-
ramente nelle acetose s'aggiunga vn poco di
zuccaro; ma tutti i granelli dopò ben succhia-
ti, si deuono sputar fuori; le dolci son buone
l'inuerno per tutti; & l'acetose, la state per i
corpi colerici, & per i giouani, ma sono nemi-
che a i vecchi, perche lo stringono il petto lo-
ro. Il lor succo non si hà da vsar solo, ma per
còpimento de i cibi; le mezzane si mangino do-
pò gli altri cibi con zuccaro, o sale, che così re-
primono i vapori, ch'ascendono alla testa.

N O C C H I E.

*Primus Abellinam campano a nomine cultor
Dixerat, aridula est, sed minus illa tepet.
Inuisa est capiti, & stomacho, tardissima lapsu
Intumet, & lapides conterit atque ciet.*

Nomi. Lat. *Carilus, Nux Auellana, Nux Pon-*
tica, & Prenestina. Ital. *Nocchie, & Auellane.* Auella-
Qualità. Le fresche sono temperate nel-
le

Auella-
ne.

le prime qualità, ma le secche sono calde, & secche quasi nel principio del secondo grado. **Rosse.** Scelta. Le domestiche sono migliori delle saluatiche, le rosse, le grosse, & poco coperte, piene di molto humore, & che i vermi non le habbiano corrotte, nè toccate in modo alcuno. Le lunghe sono più soauì al gusto, che le rionde.

Giouaméti. Danno più nutrimento delle noci, accrescono il ceruello, & mangiate continuamente fino a tre, o quattro nel principio del pranzo, liberan dal dolor delle reni, & dalla renella affatto; mangiate con ruta, & fichi secchi a digiuno preseruano dalla peste. Le tonde si cuoprono come i coriandoli, & son gratissime allo stomaco.

Nocuenti. Tardi si digeriscono, nondimeno son grate al fegato, fanno qualche vètosità, generano molta colera, & fāno dolori del capo, quando se ne mangia troppa quantità.

Rimedi. Si mangino che siano ben fresche, che siano state infuse nell'acqua, & asperse, di zuccaro; sono da vsarsi in poca quantità, & le secche solo l'inuerno; i gioueni le mangino, & quei, che s'affaticano assai, & che sono gagliardi di stomaco, l'inzuccherate sō mācō nocue.

N O C I.

Dulcia sunt madidi roris, sicci acria poma

Punica, pulmoni hæc sunt mala, at illa bona.

Cun-

Nux d
Siccior are,
Mirum

Nomi.
Noce.

Qualit
primo gr
no calde
do, ma c
& quāto
Scelta
ghe mat
sopra tut
nè corrot

Gioua
stupefatti
dorle pre
gliono cō
tri tanti f
granel di
preseruau
le noci a
rabbiosi,
done sop
supplisce
to salutifi
giato il p
lcosità, &

Nux dicta est, linguae iam nocitura tua.

Siccior arefcit, stomachum & caput improba uexat,

Mirum, si nocua sit bene iuncta uia.

Nomi. Lat. *Nux iuglans*, & *Nux regia*. Ital. Noce.
Noce.

Qualità. Le verdi, & fresche son calde nel primo grado, & secche parimète, le secche son calde nel terzo grado, & secche nel secondo, ma cò l'inueccchiarsi diuētano più secche, & quāto più son vecchie, tātò più fanno olio.

Scelta. Le migliori noci sono le grandi, lōghe mature, & che facilmente si mondano, & sopra tutto che siano fresche, & non vecchie, nè corrotte dentro.

Giouamenti. Sciogliono i denti, che sono Denti.
stupefatti, & mangiate con fichi, ruta, & mandorle preferuano da i veleni mortiferi, & vagliano cōtra la peste; & due noci secche, & al- Peste.
tri tanti fichi, & uenti foglie di ruta, con un granel di sale, peste, & mangiate a digiuno, preferuano da i veleni, & dalla peste. Māgiate le noci a digiuno giouauo a i morsi de i cani rabbiosi, masticādone poi alquāte, & metten done sopra il morso; la scorza verde delle noci supplisce in luogo di pepe nelle vīnāde. E mol Pepe.
to salutifero l'vso delle noci dopò che s'è māgiato il pesce, perche leua, & incide la loro viscosità, & se ne fa agliata per māgiarla col pe- Agliata.
sce,

sce, onde si dice.

Post pisces nuces, post carnes caseus adfit.

Ammazzano le noci i vermini del corpo, & condite con zuccaro, o mele, & con garofani son moito utili allo stomaco, & alle uiscere frigide.

Noce
nuoce.

Ombra
della no-
ce.

Nocumenti. E detta la noce, perche nuoce alla gola, alla lingua, & al palato, che mangiate in troppa quantita, massime le secche, ec citano la tosse, & fanno doler la testa, fa crudita, vertigine, & sete. L'ombra della pianta è nocua, che manda fuori un halito cattiuo, che aggraua la testa, & offende quelli che ui dormono sotto, che quel graue odore subito penetra nel ceruello, & per questo si suol piantare appresso le strade, & per questa ragione ella con questi uersi si querela.

Nux, ego iuncta uia cum sine crimine uita,

A populo saxis pratercunte petor.

Noci cõ-
cie.

Rimedi. Mangiandole fresche infuse in buon vin rosso, & in poca quantita son manco nociue, & il nocumento delle uecchie si leua, col farle stare p una notte nell'acqua calda, & poi mondarle, & l'aglio leua ancora il nocumento loro, quelle che si condiscono col zuccaro, & con il mele, diuentano ottime per vsarne i tẽpi molto freddi, & per scaldar lo stomaco; le secche son buone l'inuerno per i uecchi, per i flemmatici, & per i malenconici, pur che

non

non patisc
noce nella
carni, & co
do le noci
danza di b

Indica nux
Flatu,
Aluum
Vescica
Subueni
Pingue

Nomi.
Qualita
do grado,
Sclta.
che, & que
cipato.
Gionan
tano lo spe
ua alla tof
cedine, in
po uiolat
lor colici,
re, & ad a
queste no

non patifchino ftrettezza di petto, meffa una noce nella piguatta fa cuocere preftamente le carni, & così meffa dentro ad un pollo. Quando le noci fanno affai frutti, fignificano abbondanza di biade.

Carni come prefto fi cuocano. Abondanza.

NOCE D'INDIA.

*Indica nux calida eft, atq; humida, digerit ipfa
Flatus, lumborum mulcet, genuumq; dolores,
Aluum tum fiftit, uentrisq; animalia pellit,
Veficaq; malis confert, tuffiq; medetur,
Subuenit afthmaticis, tremulis, et reddit edentes
Pingues, durities mollit, confertque podagris.*

Nomi. Latin. *Nux Indica*. Ital. *Noce d'India*.

Qualità. Sono quefte noci calide nel fecondo grado, & humide nel primo.

Noce d'India.

Scelta. Le fresche fono migliori delle fecte, & quelle di Portogallo ottengono il principato.

Giuamenti. Mangiate quefte noci aumentano lo fperma, generan buon nutrimento, gioua alla toffe, alla ftrettura del petto, & alla raucedine, inghiottendo il fuo liquore con firoppo uiolato, la polpa ingraffa i magri, loda i dolor colici, a paralifie, al mal caduco, al tremore, & ad altre infermità de i nerui, beuendofi in quefte noci, o acqua o uino, preferua da i do-

Ingraffare.

Nerui.

lor

Magri.

lor colici, & da molte altre infirmità, & gioua a i paralitici: il liquore che è dentro mitiga il dolore delle morici, & delle podagre, & delle gomme franciose; la polpa di dentro cotta in vna gallina, cō pignoli, & pistacchi, & canella, mangiandoli poi il tutto fà ingrassare i magri.

Nocumenti. Mangiata questa noce aggraua lo stomaco, quantunque non generi cattiuo nutrimento.

Rimedi. Bisogna usarne in poca quantità, & più per medicamento, che per cibo, & cotte con buone carni.

O R B A C C H E.

*Gingiuas & labra inuat uitia inde repellens
Fagus confirmat, torpentia membra, tumores
Exiccat, crines denigrat, & illita confert
Profluuiū crinum, tū impinguat deniq; fructus.*

Orbae
che.

Nomi. Latin. *Fagus*. Ital. *Faggio*, & il suo frutto *Fagiolo*, & *Fagiola*, & *Orbacche*.

Qualità. I frutti del faggio hanno in se qualche calidità, & son altrettiui; l'animella che ui stà dentro è di dolce, & di grato sapore, massime a i ghiri.

Scelta. La fagiola fresca, è più grata della stantia.

Giouamenti. I noccioli del faggio mitigan

F
grāi dolori
tre, & le re
& altri anim
pi, & i ghiri
san cō effi,
don la nott
schiere da p
ra, a pascer
habitatori
do l'assedio
Nocum
to constre
Rimedi
ti, se non i
chissima q
ci, & ad al

P
Ebullit, nin
Debita, u
Intestina fo
Subuenit

Nomi. I.
Qualità
del secon
Scelta
cauati dal

grā i dolori delle reni, & cacciano fuori le pietre, & le renelle; de i frutti si ingrassano i porci, & altri animali, come tordi, & colombi, & i topi. & i ghiri, imperocché valentemēte si ingrassan cō essi, onde al suo tempo infiniti se ne prendon la notte nelle selue; & i sorzi vengono a schiere da paesi lontani, insegnati dalla natura, a pascersene nelle selue. leggesi, che molti habitatori si sono difesi dalla fame, sostenendo l'assedio con la fagiola.

Nocumenti. Sono questi frutti al gusto molto constrettiui, & però fanno stitico il corpo.

Rimedi. Non bisogna mangiar questi frutti, se non in tempo di gran necessità, & in pochissima quantità, ma si deuono lasciare a i porci, & ad altri animali, che se ne ingrassino.

P I G N O L I .

*Ebullit, nimiumq; sitit pulmonibus imis
Debita, uix coquitur pinea, sed bene alit.
Intestina fouet, nervis rigidoq; lapillo
Subuenit, & Veneri grata, fugit Cibelem.*

Nomi. Latin. *Pinei*, nuclei. Ital. *Pignoli*.

Qualità. Sono i pignoli caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Scelta. I migliori son quei pignoli, che son cauati dalle pigne domestiche, & massime da

M quelle

Pignoli.

quelle che son femine, perche son più saporite, ma sopra tutto, che nò sian rancidi, ma freschi.

Giouaméti. Mangiati freschi ne i cibi, nutriscono assai bene, & dāno buon nutrimento, correggono l'humidità, che si putrefāno nelle budella, purgano il petto cotti cō mele, ò zucarò, prouocā l'orina, ristorano le forze ne i debili, nettā le superfluità delle reni, & della uessica, giouano all'ardore, & destillatiō dell'vrina, cōferiscono ne i dolori de i nerui, & delle sciatriche, sono vtili a paralitici, & alli stupidi, & a coloro che tremano, mōdificano il polmone, & le sue ulcere, sono molto utili ne i difetti del petto, & giouano a i tifici grandemente.

Remi.
Vesica.

Tifici.

Stomaco

Nocumenti. Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno un nutrimento grossetto, & mordicano lo stomaco, & il uentre, quando se ne mangia assai, & che son rancidi, & eccitano la libidine, & riempiono la testa di vapori.

Con me
le.
Cō zuc-
caro.

Rimedi. Si infondono prima nell'acqua tepida almen per un'hora, poi si mangino da i flemmatici col mele, & da i colerici con zuccaro; son buoni ne i tempi freddi per i vecchi, ma col mele, come si è detto, & per i gioueni, & concì col zuccaro.

PISTACCHI.

*Ignē nūces superat, renes inuat, & iecur humens
Pistachium: Hæc stomachi cæna senilis amat.*
Nomi.

Nomi. L.
Qualit.
grado.

Scelta. I
le al terebi
che il frutt
fresco, &
mandole.

Giouar
re gli app
del fegato
to, & le re
fortano, &
no gli hun
questo si n
fanno per
vino confe

Nocum
che son di
gliano lor
venir la u
tità grau

Rimed
giandoi
giandoui
ro rosato
uecchi, &
ueni, & p
stacchi in

Nomi. Lat. *Pistacia*. Ital. *Pistacchi, & Fislici*.

Pistacchi.

Qualità. Son caldi, & secchi nel secondo grado.

Scelta. I buoni sono i grandi, di odore simile al terebinto, del quale sono vna spetie, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, & sia fresco, & uerdeggiante, che è miglior dell'amandole.

Giuuamenti. Sono marauigliose in risueglia re gli appetiti uenerci, leuano l'oppilatione del fegato, & lo corroborano, purgano il petto, & le reni, sono utili allo stomaco, che lo confortano, & proibiscono la nausea, assottigliano gli humori grossi, sono ristauratiui, & per questo si mettono nelle compositioni, che si fanno per chi vuole ingrassarsi; benuti tutti nel vino conferiscono a i morsi de i serpenti.

Ingrassare.

Nocumēti. Nuocono a i fanciulli, & a quei che son di calda complessione, perche assottigliano loro il sangue, & infiammandolo fanno venir la uertigine, & mangiati in troppa quantità grauan lo stomaco.

Vertigine.

Rimedi. Si corregge il nocumento loro mangiando i nel fin, o nel principio del pasto, mangiandoui appresso grimosole secche, o zucchero rosato; sono buoni ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i flemmatici, & cattui per i gioueni, & per i colerici. Dicesi che nascono i pistacchi insitando l'amandole ne i lentisci.

Pistacchi, come nascono.

Seguono i frutti delli dodesi Alberi, che si mangiano di fuori solamente.

A M A R E N E.

*Et frigus Cerasa inducunt austera tibiq;
Vota cient, siccant, constringunt robore firmat.
Non in ventriculo ceu dulcia corrumpuntur.
Inde febris, atq; siti, hæc faciles cōcedimus ustis.
Nomi. Lat. Cerasa austera. Ital. Amarene, & Marasche.*

Marasche.

Qualità. Queste amarene, che sono cerasa austere stringono il uentre, incidono la flemma, & son constrettive, rinfrescano, diseccano, & corroborano.

Scelta. Le migliori sono le grosse, & ben mature.

Conferua d'amarene.

Giuuamenti. Sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardor della colera, & tagliano la uiscosità della flemma, & fan uenire appetito, si conseruano condite con zuccaro.

Nocumenti. Esasperano lo stomaco con l'acredine loro.

Rimedi. Si mangiano crude con zuccaro, o uero cotte, & condite con zuccaro, si riserbano ne i vasi di vetro, che cosi riescono migliori, che crude, & sono molto conuenienti nelle febri pestilentiali; le crude son buone ne i tempi caldi, & per quei che son colerici, ma non si conuengono a uecchi, nè a flemmatici.

B I R I-

B I R I C O C O L I .

*Poma eadem dices quæ Persica, si tamen amplum
His corpus, nobis aurea forma datur.
Arboreos inter Fœtus suavisima gustu
Armenia, & coleram frigore mala premunt.*

Nomi. Lat. *Mala Armeniaca, Prasocia.* Biricoco
Ital. *Armeniache, Moniache, & Grisomole, & Bi-* li.
ricocoli Ammoni-

Qualità. Sono questi frutti frigidì, & humidi nel secondo grado.

Scelta. Le armeniache le quali son così chiamate, perchè fur portate d'Armenia, sono le migliori, le grosse, ben colorite, molto mature, con nocciolo dolce, chiamate alberges, & che dall'ossa facilmente si distacchino, et siano dolcissime al gusto.

Giouamenti. Sono grate allo stomaco, leuano la sete, risuegliano l'appetito, fanno orinare: il lor nocciolo amazza i vermini, & l'infusione fatta con le secche gioua alle febri acute; si seccano al sole spartendoli per mezo, et aspergendoli supra zuccaro poluerizzato.

Nocumenti. Sono grati allo stomaco, ma lo indeboliscono, sono più corrottibili che le persiche, muouono il flusso del vère, gonfiano, et rièpieno il sangue di molta acqua osità, et aumentano la dispoçione a corruzione, son di pessima

fima sostanza, si conuertono in colera, si putre fanno velocemēte, riempiono il sangue di molta humidità, lo dispōgon a cortuttione, & generano feбри pestilentiali, & fanno flemma grossa, & viscosa nel fegato, & nella milza.

Nota.

Rimedi. Si deuono pigliare nel principio dellmāgiare, beuendoci sopra vn poco di buō vino, o mangiandosi appressō anisi, o cibi cōditi con sale, o con specie, o cacio vecchio, & beuendoci appressō (come si è detto) buon vin vecchio odorifero.

C A R O B O L E.

*Effulcit stomachum post cenam, sumpta, sed ante
Profluuiū Siliqua ad vētris facit; ipsa recensq;
Aluum dissoluit. stomacho nocet, est ea sistens
Sicca, atq; vtilior stomacho est lotiūq; ministrat.
Nomi. Lat. Siliqua. Ital. Silique, Carobe, Carobole, & Guainelle.*

Carobole.
le.

Qualità. Questi frutti sono disseccatiui, & ristrettiui.

Scelta. Le migliori sono le fresche, & secche su le grate, che le fresche sono abomineuoli & ingrate al gusto, ma secche diuentano dolci, & aggradeuoli, imperoche vi si congela dentro vn liquore simile al mele, col quale gli Indiani condiscono il gengeuo, li mirabolani, & le noci moscate.

Gio.

F
Giuuam
che simile a
fresche sole
gono, & fo
no l'urina,
riente giou
fua sostan
fican lo sto
Nocturn
sono diffici
Rimedi
verdi, et d

Sicca aluum
Sunt Cer
His aluum f
Crescit,

Nomi.
Qualità
de, ma l'a
Scelta.
sono di d
no le cor
no da fug
te si putre
le palom

Giouamenti. Hanno, le filique un certo che simile alle ciregie, percioche mangiãdosi fresche soluono il corpo, ma secche lo restrin-
gono, & sono più vtili allo stomaco, prouocano l'urina, & la lor decottione beuuta mirabilmente gioua alla tosse, per la dolce, & melli-
flua sostanza loro; mangiate dopò cena fortifican lo stomaco, & aiutau la digestione. Tosse.

Nocumenti. Sono di cartiuo nutrimento, sono difficili a digerire, & soluono il ventre.

Rimedi. Bisogna mangiarle secche, & non verdi, et dopò al cibo.

C I R E G I E.

Sicca aluum sistunt, eademq; recentia soluunt:

Sunt Cerasa austeris dulcia sana minus,

His aluus fluida arcetur, famis improbus ardor.

Creseit, idempta siti, quam gula docta Coquo.

Nomi. Lat. Cerasia. Ital. Ciregie.

Ciregie,

Qualità: Le dolci sono frigide, et humide, ma l'austere sono più frigide.

Scelta. Le migliori cerasse sono quelle, che sono di dura sostanza, ben mature, come sono le corgne, et le corbine, che l'acquaiole sono da fuggire, che sono insipide, et facilmente si putretanno, delle austere le migliori sono le palombine.

Cerasse.

Corgne.

Dolci.

Giuamenti. Le dolci muouono il corpo, et presto se ne scendono dallo stomaco a basso; mágiate la mattina cauano la sete, rinfrescano, et prouocano l'appetito; le secche stringono, massime le visciole; giouano, et sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, et tagliano la viscosità della flemma, et fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra.

Visciole.

Nocumenti. Sono le dolci nimiche allo stomaco, massime l'acquaiole, generano nel ventre lùbrici, et humori putridi, subito si putrefanno, et gonfian lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai.

Lùbrici.

Rimedi. Bisogna mangiarne poche, et appresso, senza intermission di tempo, pigliar cibi che siano di ottima sostāza, salati, et acetosi; non si mangino per cibo, ma per medicamento da smorzar la sete, et l'ardore di chi si affatica ne' tempi caldi, che in questi tēpi son buone per i gioueni, per quei che son colerici, ma son triste per i vecchi, et per i flemmatici.

C O R G N O L E.

*Corna nocent Stomacho, bruma male grata regenti,
Si tuus illa voret venter, auarus erit.*

Corgnali.

Nomi. Lat. *Cornus*, Ital. *Corgniolo*, & *i fructi Corgnioli*, & *Corgniali*.

Qua-

Qualità
seccare va
Scelta
mature.

Gionan
flussi del v
paro delle
conciano
si fa conf
alla disse
et condit

Nocum
cattivo, e
Rimeco
seconda

*Ardua da
Cui deo
Hac caneo
Sic cae*

Nomi
Dattilo.
Qual
ca calidi
questi fr
mi di ne

Qualità. Hanno facoltà questi frutti de disseccare valentissimamente, et d'astringere.

Scelta . Le migliori son le grosse, et ben mature.

Giouamenti. Sono efficace rimedio a tutti i flussi del ventre, imperoche costringono al paro delle nespole, o de i pruni saluaticchi; si conciano verdi come l'oliue; et delie mature si fa conserua con zuccaro, et mele, che uale alla dissenteria, et a corroborare lo stomaco; et condite si possono dare a i febricitanti.

Nocumenti . Sono di poco nutrimento, et cattiuo, et son difficili a digerire .

Rimedi. Si mangino in poca quantità nella seconda mensa, ben mature, et con zuccaro.

D A T T I L I .

*Ardua dat dulci, pomum tibi palma tepore,
Cui dedit apta nimis nomina, forma teres,
Hæc caueas, tumidum corpus torpedine replet:
Sic cadet vinci nescia palma tibi .*

Nomi. Lat. *Dactylus*, *fructus palmae*. Ital. *Dattilo*. Dattili.

Qualità . Il dattilo contiene in se non poca calidità, quando è fatto dolce, onde sono questi frutti calidi nel secondo grado, et humidi di nel primo .

Scel-

Scelta. Si eleggan quelli, che siano dolci, maturi, & che di dentro siano sinceri.

Giouamento. Ingrassano, piacciono al fegato, son buoni p la tosse, & lubrificano il corpo.

Nocumenti. Generano vn sangue, che subito si muta in colera, nuocono a i denti, & alla bocca, & fanno venir fuori le morici, mordono lo stomaco, riempiono il corpo di crudi, & viscosi humori, i quali sono tanto vischiosi, che fanno oppilatione, non solo nel fegato, ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene, onde poi si geuerano lunghe, & cattiu febri.

Rimedi. Sono manco nociui mangiadosi cotti, & conditi con zucchero, come sono gli altri frutti; ouero mಾಗಿando appresso a i crudi qualche cibo acetoso, ouero conditi con aceto. Non son buoni in nessun tempo, per nessuna età, & nessuna compleffione, saluo che quando sono conditi con zuccaro.

F O L C E R A C H E.

*Vtilis est, Lotus stomacho, sed fructu, edendo est,
Aluum eadem sistit commendat & oris odorē.*

Folcera-
che.

Nomi. Lat. Lotus. Ital. Frutti del Loto, & Folcerache, & Polserache.

Qua-

Qualità
qualità co
Scelta.
fresche, &
Giuoan
no a mang
Nocum
Rimed
tità.

Magna pla
sunt
Humor
Serica baro
Presidiu

Nomi.
giole.

Qualità
rate così n
Scelta.

Giuoan
& alla vel
credine d
còdefa il
che discē
cortion p

Qualità. Il frutto del loto è partecipe di qualità constrettiva.

Scelta. Di questi frutti son le migliori le fresche, & non le secche.

Giuamenti. Il frutto del loto è dolce, buono a mangiare, & facile allo stomaco.

Nocimenti. E ristrettivo del corpo.

Rimedi. Bisogna mangiarne in poca quantità.

GIUGGIOLE.

Magna placent, tussim sedant stomachumq; laces-
sunt,

Humanti frigent Zexipha temperie.

Serica bacca rubens thoraci, & renibus affert

Presidium, nutrit, concoquiturq; parum.

Nomi. Lat. Zizipha. Ital. Giugine, & Giug- Giugole
giole.

Qualità. Le giuggiole mature son temperate così nel caldo, come nell'humido.

Scelta. Si elegghino le mature, & ben rosse.

Giuamenti. Giouano al petto, alle reni, & alla vesica: fermano i vomiti causati dall'acredine de gli humori, se ne fa siroppo, il quale còdèsa il sangue colerico, & le materie sottili, che discèdono al petto; & si mettono nelle decoction pettorale, p domare l'agrimonia del
san-

sangue, & cauare fuori il suo humore fieroso: gioua alla tosse, & all'asprezze delle fauci. Ne i cibi son solamente dalli sfrenati fanciulli, & dalle donne molto le giuggiole desiderate.

Nocumenti. Sono di pochissimo nutrimento; molto malageuoli da digerire, & imperò molto contrarie allo stomaco.

Rimedi. Bisogna vsarle in poca quantità, & solamente per medicina, & non per cibo, che

Siroppo. se ne fa nelle spitiarie lo siroppo giugiubino.

M I R A B O L A N I.

*Tuta Mirabolanum est inter medicamina: confert
Ad iecur, ad renes, stomachūq; et viscera, frenat
Scammoniū, tum quæ medicamina ferre laborē
Deijciendo solent, obstructis non datur vnquam.*

Nomi. Lat. *Mirobatanum.* Ital. *Mirabolano.*

Qualità. Sono frigidi, & secchi, astringenti, acidi, & constrettiui.

Scelta. I più lodati sono quelli, che son ben maturi.

Giuuamenti. I conditi con zucchero, massime i cheboli, sono migliori de gli altri, che sol uono mào: i mirabolani citrini, cheboli, indi, emblici, & bellirici, seruono più per medicina, che per cibo, & per questo quei, che vor-

ran saper le virtù loro , cerchino nel nostro Herbario.

Documenti . Solo questo documento hanno i mirabolani in loro , cioè che augmentano le opilationi.

Opilatio

Rimedi. Non si diano a gli opilati, nè a coloro, che son disposti a cadere in tal difetto, o uero si diano conditi, & ben preparati.

OLIVA.

Torpesce Olea exacuit, sed auara palatum

Vix alet, arentem mollior alius amat.

Ignis leui, nisi salsa, tepens, imitata smaragdus

Feniculo, atque acido rore refecta sapit.

Stringit Oliua recens condita, refrigerat, egre

Concoquitur, stomacho mitior apta minus.

Nomi. Lat. *Oliua*. Ital. *Oliua*.

Oliua.

Qualità . Il frutto quando è ben maturo è mediocrementemente caldo , ma quando è immaturo, è ueramente più frigido, & più costrettivo, corrobora, & ferma il uentre; le condite in salamoia sono calde nel secondo grado, & hanno un poco di virtù astringente, & corroborante.

Scelta . Le migliori sono quelle di Spagna; vogliono esser ben condite, & nate in luoghi aprici, grosse, & con picciolo osso, come quel-

Oliue di Spagna.

Oliue di
Ascol.

quelle della nobilissima città d'Ascoli.

Giouamenti. Incidono la flemma nello stomaco, & le condite eccitano l'appetito, & la lor salamoia, lauandosi la bocca, stringe le gengiue, & ferma i denti smossi; quelle che si conferuano nell'aceto smorzano la colera, fermanno il vomito, & sono molto migliori. Conciarsi in diuersi modi, si come nel nostro Herbario habbiamo detto a pieno.

Nocumenti. L'oliue condite dāno poco nutrimento, & tardi si digeriscono; le salate infāmano il sangue, & leuano il sonno.

Rimedi. Bisogna mangiarne in poca quantità, & le condite con aceto son migliori; & che habbiano buona concia; sono buone ne i tempi freddi, a tutte l'eradi, & completioni si deuono mangiar l'oliue in fine dell'altre uiuāde, per corroborar lo stomaco, & aiutar la digestionē; ma a'tēpi nostri si māgiano nel principio, nel mezo, & nel fine delle mense, con le carni, con i pesci, & con l'oua, ma con grande errore, perche (come al suo luogo s'è detto) bi fogna ne i cibi seruar l'ordine.

Ordine
ne i cibi.

P E S C H E.

Rore sumus pluuiū mox putrescentia, ventre

Fida calefcenti, si modo prima damur.

Mollia laxamus ventres. siccato tenemus,

Nos tenuit Persis, sed tibi grata sumus.

Nomi.

Nomi.
Quali
secondo g
& secche.
Scelta.
re, ben co
facilment
timo sapo
non si sta
no del co
che coto
di tutte.
Gious
lubrificano
osso, & ch
re nel pri
petito, m
no, che sia
si infonde
diuene u
cun uelen
sciapito, p
no tirato
però egli
Nocum
rano hum
corrópo
onde gen
le duraci

Nomi. Lat. *Persica*. Ital. *Pesche*, & *Persiche*.

Qualità. I frutti son frigidi, & humidi nel secondo grado; l'amādole loro poi son calde, & secche.

Pesche.

Scelta. Le migliori persiche sono le odorifere, ben colorite, ben mature, & che da gl'ossi facilmente si distaccchino, che siano anco di ottimo sapore. Si lodano assai le duracine, che non si staccano, che sono più saporite, & hanno del cotognino, & però si chiamano persiche cotogne. Le noci persiche son le migliori di tutte,

*Persiche
cotogne.
Noci per
siche.*

Giuuamenti. Son buone allo stomaco, & lubrificano il corpo, quelle che si staccano dall'osso, & che son ben mature, si deuono mangiare nel principio del pranzo, che generano appetito, ma appresso bisogna beuere vin buono, che sia vecchio, & odorifero, & per questo si infondono nel uino, ilquale non per questo diuiene uenenoso, perche habbia tirato a se al cun ueleno del persico, ma diuentā tristo, & sciapito, perche le persiche, che son porose, hāno tirato a se lo spirito, & l'anima del uino, & però egli resta suanito, & senza uirtù.

Notamenti. Rilassano lo stomaco, generano humori, che subito si inacetiscono, & si corrópono, p'esser di natura molle, & aquosa, onde generano p'lo più ancora nentosità; ma le duracine nō fanno tanti dāni, & per lor propria

*Duraci-
ne.*

prietà

prietà generano l'hidropisia, onde alcuni per questo, credendosi di correggerle, le mōdano, & l'infōdono nel vino, ma cōmettono maggiore errore, pche il lor succo nociuo più tosto vien trasportato all'euene, e così diuētao più nocuie.

Rimedi. Beuasi appresso vn vino buono, o dorifero, & aromatico, essendosi mangiati a stomaco voto; ma le duracine si deuono mangiare dopò pasto, che così rinfrescano la bocca dello stomaco, & la sigillano, come fāno parimente le secche; sō buone la state per i gioueni, & per i colerici, ma nuoucono a vecchi, & a i flemmatici, & a coloro, che hāno lo stomaco debile; ma cotte sotto la cenere sō cibo delicatissimo, & gratissimo a gli ammalati, che li aiutano nelle passioni del cuore; e col lor grato odore leuano la puzza del fiato, che vien dallo stomaco; rallegrano l'animo: le secche sono più sane, & fā migliore stomaco, & fermano i flussi. I nocioli de i persichi māgiati leuano il nocumēto de i frutti, giouano a i dolori del corpo, ammazzano i vermi, dissolouono le ventosità, mondificano lo stomaco, & aprono l'opilationi del tegato, & lo cōfortano, spezzā le pietre delle reni, & della veslica, & le liberan dagli escremēri flemmatici, & in somma sō molto cōuenienti per cōseruar la sanità, se ogni mattina se ne māgiano otto, o dieci; ma a chi hauesse'l fegato troppo calido, bastā due o tre.

P R V-

Fiato fe-
tido.
Pesche
secche.

Pietre.

Pruna, licet u
Frigens &
Solum, corde
Praudia,

Nomi. I
gne, & se ne
Qualita
trouansene
& alcune a
principio
fin del terz
Scelta.
dō damasce
le quali son
di Soria.

Gionam
il calore, le
no il corpo
per eccitar
citanti la se
nea, & sen
di pruni da
tuario dur
dio, anifi,
tita di me

P R V G N E.

*Pruna, licet uario decorata colore nitescant,
 Frigens & pluri classa liquore fluunt;
 Solunt, corda fouent ardentia prima reposcunt
 Prandia, sunt Sirij nobiliora soli.*

Nomi. Lati. *Pruna*. Ital. *Prune*, & *Sufine* Prugne. & se ne trouano infinite specie.

Qualità. Sono i pruni frigidi, & humidi; ri- Dolci.
 trouansene di più spetie, & alcune son dolci, Aultere.
 & alcune acerbe, & aultere; son frigide nel
 principio del secondo grado, & humide nel
 fin del terzo.

Scelta. Sono molto lodate le damaschine,
 ò damascene, massime le ben mature, & dolci,
 le quali son così chiamate da Damasco Città
 di Soria.

Giouamenti. Purgano la colera, smorzano Diapru-
 il calore, leuano la sete, rinfrescano, humetta- no.

no il corpo, onde si cuoce il lor succo, e serbasi
 per eccitar l'appetito, & p estinguere a i febrì
 citanti la sete, & se ne fa elettuario con scamo
 nea, & senza, per soluere il uentre, & cò polpa
 di pruni damasceni, & mânia si fa il nostro elet
 tuario durantino, con infusion di senna, polipo
 dio, anisi, & cinnamomo, che presone alla quã
 tità di meza oncia nel principio del pranzo, lu

Elettua-
 rio durã
 tino.

N blica

brica piaceuolmēte il corpo, & è gratissimo al gusto, comela cotognata.

Nocumenti. Nucono a quei e'hanno lo stomaco debile, & frigido, a i decrepiti, & stemmatici, & a quei che patiscono dolor colici.

Rimedi. Si rimedia a i nocumēti delle prunē māgiandole ben mature, nelle prime mēse, cō zucchero, ò mangiandoui sopra cibi salati, & beuēdoci buon vino; sono ottime per i gioueni, ne i tempi molto caldi, & per quei, che son colērici, & sanguigni.

Seguono i frutti dell'Herbe.

C E D R V O L I.

*Abstergit Cucumis, friget pariterq; satius,
Ordine bino humet, uesticaq; ulcera sanat,
Vrinamq; ciet, euocant animoq; liquentes
Olfactu, morsusque canum folia illita sanant
Cum vino, a mensis iuuat hos arcere ferentes
Leuiales succos, stomacho nisi forte coquant.*

Cedruolo.

Nomi. Latin. *Cucumis satius* Ital. Cedruolo. Qualità. Son freddi nel fin del secondo grado, & humidi nel terzo.

Scelta. I migliori sono i lunghi grossi, & bē maturi, con colore gialetto, & i piccioli sono migliori de i grandi.

Giouamenti. Rinfrescano mirabilmēte quei c'han-

c'hanno a
smorzati
date dalla
fortili, & i
gua de' fe
sciano raso
nè il palat
Pardor de
mida, & t
fete più v

Nocu
nerano a
velenosi
in process
& di mala
frigidi, ch
Rimedi
salata con
ta, rucheta
fimi in tut
complessi
sfaticano
caldo, ma
to è manc

Aluo, & m
At ven

c'hanno ardor nello stomaco , leuano la sete ,
 smorzano la collera, & prouocano l'vrina, mō
 date dalla scorza, & fatte lunghe, & larghe, &
 sottili, & infuse in acqua fresca, messe su la lin-
 gua de' febricitanti, leuano loro la sete, non la
 sciano rasciugare, & diuentar nera la lingua ,
 nè il palato, anzi smorzano la sete, rinfrescan
 l'ardor delle febri, & mantengono la bocca hu-
 mida, & fresca, bolliti con zuccaro leuano la
 sete più valorosamente.

Sete.

Nocuenti. Sono durissimi da digerire, ge-
 nerano flemma, & humori viscosi , & tal volta
 velenosi nel corpo, & nelle vene. dalli quali poi
 in processo di tempo si causano febri lunghe,
 & di mala qualità , & nucono a gli stomachi
 frigidì, che non li digeriscono mai.

Rimedi. Son men nocini mangiandoli in in-
 salata con cipolla, basilico, dragoncello, men-
 ta, rucheta, & pepe, ò altri cibi simili. Sono pes-
 simi in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le
 complessioni. Son cibo per genti rustiche , che
 si faticano assai , & c'hanno lo stomaco molto
 caldo, ma non è cibo da persone delicate. Cot-
 to è manco nociuo.

In salata
di ce-
druali.

C O C O M E R O.

*Aluo, & uessicę Cucumer, Stomachoq; salubris ;
 At ventrem obtundit, non bene coctus obest,*

N 2 Hic

*Hic bilem subigitq; sitim, stomachoq; calenti,
Gratus erit, Medici si sapit arte coqui,
Ne diuturna tamen sit concomitata, caueo,
Febris in assiduos si datur esca cibos.*

Notni. Lat. *Anguria*. Ital. *Cocomero*, & *Anguria*.

Cocome
ro.

Qualità. E il cocomero frigido, & humido nel secondo grado.

Scelta I. migliori son quelli che sono grandi, & ben maturi.

Giuuamenti. E ualorossissimo il cocomero per refrigerio de gl'assetati la state, uale nelle ardentissime febri che sminuisce il calore, & giona all'aridità della lingua, i semi son rimedio alle reni, & alla uesica, prouocando l'urina; sono molto conuenienti alli stomachi caldi, & secchi, ristorano quei che patiscono suenimèti, per il souerchio calore; la polpa de i cocomeri, si tiene in bocca p' l'aridità della lingua.

Lingua
arida.

Nocumenti. Vsfandosi troppo è di cattiuo nutrimento il cocomero, & se presto nò passa dallo stomaco, corrompesi, & conuertesi in humore simile a i mortiferi ueleni, sininuisce il seme genitale, & estingue gl'appetiti venerei, genera nello stomaco flèma uiscosa, la quale diffondendosi cruda per le uene, cagiona l'oghissime febri, fanno i cocomeri a quei c'hanno la flèma nello stomaco nausea, & cagionano dolor

lor colici.
Rimedi
pio della n
de ad alto
uo, & è p
inimici a
plezioni,
di seme d
nienti, &
manco m

Arident
Fraga

Nomi
Quali
fecche ne
Scler
re, grosse
che, & q
di Mont
no a noi
Gion
zano l'a
guono i
gato. Le
no l'app

lor colici, & passioni ipocondriache.

Rimedi. Non bisogna mangiarlo nel principio della menfa, perche a guifa di rafano afcende ad alto; in fine del mangiare è manco nociuo, & è più facile a digerire; sono i cocomeri inimici a vecchi, & alle frigide, & humide compleffioni, & il rimedio è di mangiare vn poco di feme d'ameos; a i gioueni sono più conuenienti, & parimente a fanguigni; & cotti son manco nociui.

F R A G H E.

*Arident estate cibis, corruptaq; febrem
Fraga creant, oculis uisceribusq; fauent.*

Nomi. Latin. *Fraga*. Ital. *Fraghe*, & *Fragole*.

Fraghe.

Qualità. Sono frigide nel primo grado, & fecche nel fecondo.

Scelta. Le migliori sono le roffe, ben mature, groffe, di grandiffimo odore, & domestiche, & quelle de' nostri monti di Serrafanta, & di Monte nero, che le noltre pastorelle portano a noi chiufe nelle scorze de gli arbori.

Giouamenti. Sono al gufto gratiffime, fmorzano l'ardore, & l'acutezza del fangue, & effingono il feruor della colera, rinfrefcando il fegato. Lcuano la fete, puocano l'orina, & eccitano l'appetito. Il lor uino diffecca i quoffi del

Quoffi.
Vino di
fraghe.

uifo, e chiarifica la vifta applicato a gl'occhi, le uandone le nuuollette, & alterge la pelle del vi fo guafta da' morbiglioni. Le fraghe neſun veleno prendono da i roſpi, ò da ſerpenti, da quali ſon ſpeſſo calcate, eſſendo poco da terra lontane. Fermano le diſſenterie, & i fluſſi delle dō ne, & giouano alla milza. La decottion delle frondi, & delle radici gioua beuuta all'inſiam mation del ſegato, & mondifica le reni, & la ve fica, & l'acqua ſtillata dalle fraghe ferma il fluſſo del ſangue in tutte le parti.

Acqua
di fra-
ghe.

Vino di
fraghe.

Nocuenti. Son di poco nutrimento, & facilmente ſi corrompono nello ſtomaco; nuoco no le fraghe fortemente a i tremoli, & paralitici, & a quei che patiſcono dolori di nerui. Et il lor vino imbriaça. Si putrefanno facilmente, onde chi ne mangia aſſai, cade ſpeſſo in feбри maligne.

Rimedi. Biſogna, nettate prima dalle frondi, & da ògai bruttezza, lauarle con buon vin bianco, & poi mangiarle aſperſe di zuccaro. Sono conuenienti ne' tempi caldi a' giouani, & a compleſſioni coleriche, & ſanguigne, & a ſtomachi non deboli, & ſi deuono mangiare auanti a tutti gl' altri cibi, & in poca quantita, come le ceralè, & i mori, & gli altri cibi fugaci.

imparia
Rogor
Naggy con

M E L O N I.

*Abſtergit, lapiae minuit. Pepo, mitigat eſtus;
Huc male conuerſo, peſſimus humor erit.*

Nomi.

F
Nomi.
Qualita
nel ſecond
del ſecond
Scelta.
& di ſapor
grati, et cl
Gioua
nettano i
ſete, & e
giano aſſa
nella, &
dilettana
perſiche
Oſtia, i q
Nocum
ventre, &
patiſcono
tino nutrit
li humori
cilmente f
coſi eccita
pèdoli ger
Rimedi
ſtomaco
ſione, ſub
trouano n
māgiar co
late, & be

Nomi. Lat. *Pepo*. Ita. *Melone*, & *Pepone*.

Meloni.
Peponi.

Qualità. Sono i meloni, & i peponi frigidissimi nel secondo grado; & i meloni humidi in fine del secondo, et i peponi nel terzo grado.

Scelta. Si eleggano quei, che son di odore, & di sapore esquisite, al gusto sommamente grati, et che siano freschi, & maturi.

Giuamenti. Rinfrescano valorosamente, nettano il corpo, prouocano l'vrina, cauano la sete, & eccitano l'appetito; quei che ne mangiano assai s'assicurano dalla pietra, & dalla renella, & per questo Albino Imperatore se ne dilettaua in modo, che una sera mangiò cento persiche di Campagna, & dieci meloni di Ostia, i quali a quel tempo erano i più lodati.

Albino
Imperatore.

Nocimenti. Fanno ventosità, & dolori nel ventre, & però se ne deuono astenere quei che patiscono dolori colici, perche generando cattiuo nutrimento, facilmente si conuertono in quelli humori, che ritrouano nello stomaco, & difficilmente si digeriscono, per la lor frigidità, & così eccitano vomito, & flussi colerici, & corrodendosi generano feбри maligne con petecchie.

Rimedi. Non si deuono mangiare se non a stomaco voto, perche essendo di facile conuersione, subito si mutano in quell'humore, che ritrouano nel stomaco. E buon rimedio ancora il mangiare col melone il cascio vecchio, & cose salate, & beuedoci appresso ottimo vino, ma non

molto potente, & mangiando poi altri cibi di ottima sostanza; sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, & conuengono in ogni età, eccetto che alli decrepiti, che nuouono a flemmatici, & a malenconici grandemente.

Z. V. C. C. A.

Succi aquei, cursus rapidiq; Cucurbita, bilem Vincit, & Iliacum non bene costat, ciet.

Quam bene grata tamē cuicumq; admixta secūdat, Huic externa magis quam sua forma placet.

Zucca.

Nomi. Lat. *Cucurbita*. Ital. *Zucca*.

Qualità. E frigida, & humida nel secondo grado.

Scelta. Le migliori sono le lunghe, fresche, & tenere; le uerdi deuono esser leggieri, & dolci.

Giuamenti. Gioua a i colerici, smorzando la sete, rinfresca il fegato, & solue piaceuolmente il corpo. Le fritte sono molto più sane, che le lesse, imperoche nel friggere lasciano gran parte del loro aquoso humore, & così danno migliore, & più copioso nutrimento.

Documenti. E di cattiuo nutrimento, & si corrompe, cambiandosi con quell'humore che troua nello stomaco, & pche è insipida, riceue quel sapore, & genera l'humor simile a quella cosa, cō la qual si cōdisce. Nuoce a' freddi, & a' flem-

flemmatici
debolisce
fa i dolori
Rimedi
cose agre,
con cose
pe, & cipo
caldi per

A. V.

L. E Ca
perel
te si trasf
mo nutri
queste re
I. Sem
ni, l'herb
luoghi a
ti ristora
ue non f
cose si c
II. C
mali, ch
nelle la
III. L
troppo

flemmatici, genera molta ventosità, & però in debolisce lo stomaco, & nuoce a gl'intestini, fa i dolori colici, & i premiti.

Rimedi. E manco nociua, apparecchiata cō cose agre, come agresta, & simili, & parimente con cose false, & calide, come sono senape, pepe, & cipolla, & petrosello; è buona ne i tempi caldi per i gioueni, & colerici.

Condita
ra.

A V E R T I M E N T I N E L L E C A R N I.

LE Carni più d'ogn'altro cibo nutriscono, perche essendo calide, & humide, facilmentē si trasmutano in sangue, & danno grandissimo nutrimento; circa le quali bisogna seruar queste regole.

I. Sempre si auertisca, che gli animali, le carni, l'herbe, i frumenti, & i vini si eleggano de i luoghi alti, & odoriferi, che sian da ottimi uenti ristorati, & da soau i raggi del sol recreati, doue non siano stabbi, nè stagni, & che in essi le cose si conserui lungo tempo incorrotte.

II. Che si fuggano tutte le carni de gl'animali, che stanno ne le paludi, & nelle stagni, & nelle lagune, cōme sono l'anitre, & l'ocche.

III. Le carni de gl'animali troppo gioueni & troppo vecchi, sono cattiuē, dure, secche, neruose,

uofe, & di poco nutrimento, & difficili a digerire; quelle de gl'animali troppo uecchi, come quelle de' gioueni, sono troppo humide, & piene di superfluità, quantunque per il uentre più facilmente difcendano.

IIII. La carne de gli animali mafchi è più calda, più fecca, & più facile a digerire, che quella delle femine, la quale è più frigida, & più humida, & per quefto più indigestibile, & quindi auuiene, che la carne delle femine è miglior per i febricitant, che quella de' mafchi, perche è manco calda, & più humida; & per quefto s'hanno da dare la ftate a gl'infermi le polanche, & non li pollaftri.

V. Ogni carne feminina genera fangue cattiuo, più che quella de' mafchi, eccetto le capre, che sono di più laudabil nutrimento, che non sono i becchi.

VI. La carne falata nuoce, generādo fangue groffo, & malenconico, perche diflecca grāde mente, poco nutrifce, & genera cattiuo fucco.

VII. La carne graffa, prefto fi digerifce, genera nondimeno molta superfluità, & per quefto è di poco nutrimento, leua l'appetito, impedisce la digeftione, & fa languido lo ftomaco; la magra e di maggior nutrimento, & genera poca superfluità; onde la mezzana tra quefte due è la più preftante, perche genera fangue temperato.

VIII.

VIII. La leggieri, più che quelle che quello sono tendono per corpo, per rifcono, per do, spirito mente, &

IX. Le ri di quell to da loro ro effercit più secco, monti, & più longo co graffo, fluita, meglio humidi di dità dell'a

X. Ne' ni, che d nienti, ma etz, & pe ni, che ha

XI. L che è di te calda dell

VIII. Le carni de gli animali uolatili son più leggiere, più secche, & di più facil digestione, che quelle de gli animali quadrupedi, & per questo sono conuenientissimi a coloro, che attendono più a gli essercitij dell'animo, che del corpo, perche più facilmente de gl'altri si digeriscono, perche generano sangue chiaro, mondo, spiritoso, & molto atto a gli essercitij della mente, & alla speculatione dell'intelletto.

IX. Le carni d'animali saluaticchi son meglio di quelle de' domestici, & il sangue generato da loro ha poche superfluità, per li molti loro essercitij, & fatiche, & pche viuono in aere più secco, massime quelli, che soggiornano ne i monti, & per questo la carne loro si conserua più longo tempo incorrotta, perche hanno poco grasso, & per questo generano poche superfluità, meglio nutriscono, & generano sangue migliore: ma gli animali domestici sono più humidi de i saluaggi, per l'otio, & per l'humidità dell'aere, nel quale stanno.

X. Ne' tempi, & complessioni humide, le carni, che declinano alla siccità sono più conuenienti, ma i tempi, & complessioni secche, & età, & per i vecchi sono più a proposito le carni, che habbino dell'humido.

XI. La carne del castrato è migliore, perche è di temperata complessione, perche è più calda delle feminine, & de' maschi più frigida.

XII. La carne di animal negro è più leggiera, & più soaue, che quella di animal bianco.

XIII. La carne, che circonda l'osso, è di più laudabile nutrimento, & la carne della parte destra è più leggiera, & più facile a digerire della sinistra, & quella della parte anteriore è meglio della posteriore, perche le carni anteriori sono più calde, & più facili a digerirsi, ma le posteriori son più frigide, & più grosse; & la carne, che è più propinqua al cuore, è più presta, che quella, che n'è più lontana, perche corrobora dal calor del cuore, si fa più atta a nutrire.

XIII. Le carni, che declinano alla siccità, bisogna lessarle, & quelle, che declinano all'humidità arrostarle, per cōtēperare l'humidità loro, & per questo le carni di conigli, di lepori, di cerui, & caprij, bisogna lessarle, & l'elissatio ne tēpera la loro siccità; ma la carne di porco, di castrato, & di montone, si deue arrostitire.

XV. La carne arrostita nello speto, è grossa, & di gran nutrimento, ma si digerisce più difficilmente, che quella che si lessa, & per questo nõ bisogna riempirfene: la lessa è di più facil digestione, dà più laudabil nutrimento, & per questo è più cōueniente, che l'arrostita. Ma è da notare, che le carni molto grasse, bisogna arrostitirle, & le magri p il più lessarle, pche il fuoco cōfuma la grassezza loro, si come la magrezza riceue humidità dall'acqua. Nel pranzo si cōue

gono

gono più le
che effe
glio si dige
ilidio, nau
digerifcon

Annicul
Pingu

Nomi.
Qualit
do, & hum
mido nel
do ha l'an
tà, che sub
re, manca
Sclta.
fia nato d
be odorat
Gionan
cile a dige
d'herbe
conico, &
caldi; &
colerica,
allatta è

gono più le carni lesse, & nella cena l'arrostite, che essendo più difficile a digerire, la notte meglio si digeriscono. Le carni fritte generano fastidio, nausea, gravità di testa, & difficilmente si digeriscono, se bene sono di gran nutrimento.

A G N E L L O.

*Anniculus placeat, vel si sine testibus Agnus,
Pinguior est Hædo, quum calet olla nores.*

Nomi. Latin. *Agnus*. Ital. *Agnello*.

Qualità . E l'agnello calido nel primo grado, & humido nel secondo, ma il lattante è humido nel terzo, & ha molta viscosità, ma quando ha l'anno, non abbonda di tanta humidità, che subito leuato dal latte gli cresce il calore, mancandogli l'humidità.

Scelta . Che sia di un'anno, maschio, & che sia nato di primavera, & habbia pasciute herbe odorate.

Giuuamenti. Genera buon nutrimento, facile a digerirsi, massime quando si è pasciuto d'herbe odorifere, vale contra l'humor malenconico, & gioua a coloro, che stanno ne i paesi caldi; & ne i tempi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione. Quel che non allatta è miglior, facilmente si digerisce, genera
buo-

buono, & più copioso nutrimento.

Nocuenti. La carne d'agnello giouane lat tante, è humida, viscosa, efcrementosa, mucilla ginosa, & di grosso nutrimento, & per questo nuoce molto a i flemmatici, & massime a i vecchi, ne i tempi, & paesi freddi, genera molta viscosità nello stomaco, perche ha in se fouerchia humidità, & tanto più quanto è più giouane; non è conueniente a gl'infermi, massime a chi patisce mal caduco, o altre passioni del ceruello, & de' nerbi.

Mal ca-
duco.

Rimedi. Non si mangi se non di un'anno, & che non habbia vsato il coito, & cuochisi arrosto, con saluia, rosmarino, aglio, & garofani, & con altre cose calde, che dissecchino l'humidità, & mangiandola questa carne, si accompagna con carne salata, & mentagli mangi con sal se che habbino dell'incisiuo, & del disseccatiuo, come è la salsa fatta di mostaccioli Napoletani infusi in aceto, pestandoli bene, & aggiungendoui succo di petrosello; ma arrostita è molto meglio, che bollita.

Salsa.

B E C C O.

*Cum male olet, siccatur ita Capere improbus, absit,
Et cadat ante focos uictima Bacche tuos.*

Becco.

Nomi. Lat. *Caper* & *Hircus* Ital. *Becco*.
Qualità. È questa carne calda, & secca, &
de

de i giou
strati.

Giouan
ratamente

Nocun
digerire,

il mal cad
sposti a q

mor male

Rimec
giar que

ha lessa c

gi con ag

ciui, & i n

ne è più se

BOV

Affduos h

Cui ma

Terrea bil

Nunc c

Nomi.

ue, Virello

Qualità

mo grado

uicina alla

carni giou

de i gioueni è manco male, massime se siano castrati.

Giuamenti. Gioua a quei, che sono sniusuratamente grassi.

Nocumèti. E carne puzzolente, è difficile a digerire, & genera cattiuo nutrimento, patisce il mal caduco, onde a gl'huomini, che sono disposti a quel male è perniciosissima; genera humor malenconico, & ventoso. Mal caduco.

Rimedi. Bisogna in tempo di necessità, mangiar questa carne, che sia grassa, & giouene, & sia lessa con herbe odorate, & cauoli, & si mangi con agliata; i becchi castrati sono manco nocui, & i montani son manco fetidi, & la lor carne è più secca, che quella del domestico. Cottura.

BOVE, VITELLO, E TORO.

*Affiduos habeant, uitulos tua prandia in usus,
Cui madida & sapido iuncta tepore caro est.
Terrea bilem affert, terram digesta per annos
Nunc cme, sic stomacho fit leuis esca tuo.*

Nomi. Lat. *Bos, Vitulus, & Taurus.* Ital. *Boue, Vitello, & Toro.* Bue.

Qualità. E la carne di uaccina fredda nel primo grado, & secca nel secondo, ma quando è uicina alla natura ha più dell'humido, che le carni gioueni de gli animali, che p natura son
secc-

fecchi, sono temperate.

Vitella. Scelta. Il boue deue eſſer giouane, & graſſo, & auezzo all'aratro; la uitella, che ſia lat-
tante, & di madre, che habbia paſciuto di otti-
mi paſcoli.

Giuamenti. Il bue è di grandiffimo nutri-
mento a quei che molto ſi attaticano, & gene-
ra loro molto ſangue, & ſtagna il fluſſo coleri-
co: la vitella d' grandiffimo nutrimento, & gene-
ra ottimo ſangue, faciliffimamēte ſi digerifce;
la campareccia è men buona della mongana.

Nocumenti. Il bue è di peſſimo nutrimen-
to, tardi ſi digerifce, genera narici, & infirmi-
tà malēconiche; la vitella è di groſſa ſoſtanza,
& per queſto nuoce a i conualeſcenti. Il toro è
peggiore di tutti, ch' a carne groſſa, febrola, du-
ra, ſecca, fetida, & di cattiuo nutrimento; la vac-
ca è cattiuiffima, maſſime la vecchia.

Toro.

Vacca.

Rimedi. La carne di vaccina ſi tenga nel ſa-
le per vintiquattro hore, & ſi cuoca bene: la ui-
tella cuocaſi in compagnia di galline, o cappo-
ni graſſi, & ponghiſi ſeco il petroſello.

B V F A L O.

*Bubalus hinc abeat, ne re intret prædia noſtra,
Non edat hunc quiſquam, ſub iuga ſemper eat.*

Buſalo.

Nomi. Latin. *Bubalus.* **Ital.** *Buſalo.*

Qua-

Qualità.
che non ſi
gl'antichi,
gia da mol-
il fegato, la
allattano, &

Scelta. Si
Giuam
che non è

Nocum
nera nutri-
queſta car-
ſto, moue i

Rimedi.
ua, & ha m
Nam ſa

Hedulus ad
Vix cale

Nomi. I
Qualità
condome-
ta tra Phin

Scelta. S
non arriu-
& ſiano ma

Qualità. La carne del bufalo è carne grossa, che non si legge, che entrasse nelle mense de gl'antichi, nondimeno a i tempi nostri si mangia da molti, & si lodano i lombi di buseletti, il fegato, la lingua, & le zine delle femine, che allattano, & è cibo ordinario de gli Hebrei.

Scelta. Sia giouene, & grasso.

Giuamenti. Si mangi in poca quantità, per che non è da stomachi delicati.

Nocumenti. Difficilmente si digerisce, genera nutrimento grosso, & viscoso. Mangiata questa carne fresca, oltre che è ingrata al gusto, moue il flusso del corpo.

Rimedi. Salata questa carne è manco nocua, & ha miglior sapore.

Nam sapit esca male, quæ datur absque sale.

C A P R E T T O.

Hædulus ad domini saltet, sed frigidus, aras.

Vix calet, ille ægris uida alimenta feret.

Nomi. Latin. *Hædus*. Ital. *Capretto*.

Qualità. E di caldo temperamento fin al secondo mese, & è carne laudabile, & temperata tra l'humidità, & siccità. Capretto.

Scelta. Si elegghino i negri, & rossi, ma che non arriuino a sei mesi, anzi che siano lattanti, & siano maschi.

O Gio-

Giouamenti. Da ottimo nutrimento, si digerisce presto, conferisce alla sanità mirabilmente, gioua grandemente a gli infermi, & a i conualescenti, & a coloro, che non molto si affaticano, & a gli studiosi.

Nocumenti. Nuoce il capretto a i uecchi decrepiti, & a quei che hanno lo stomaco frigido, & acquoso. Nuoce a quei che molto si affaticano, & a quei che patiscono dolori colici, o mal caduco.

Mal ca-
duco.

Rimedi. Si rimedia cocendolo ben bene, & non allesto, ma arrosto, massime le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti, & si mangino con aranci, la lessa si mangi fredda.

C A R P I O.

Iam canibus laqueos iniungite, can lacer udam

Tingit humnum roseo sanguine Capreolus.

Hic optata feret nobis fomenta calore.

Vda leui, modicis moxq; fouenda focis.

Damula adusta magis, si matris ab ubere raptæ est.

Huic prior in nostro forte erit orbe locus.

Caprio.
Damma.

Nomi. Lat. *Capreolus*, & *Dama*. Ital. *Caprio*, *Carriolo* & *Damma*.

Quantità. E caldo, & secco nel secondo grado.

Scel-

Scelta. Si
me, quelli
citati, che
ri, diuengon
che genera
dimeno tir
quali quelle

Giouan
to, & in q
uagge, val
f magra i t

Nocum
perche ge
no a patir
chio, che
cattiuo cil

Rimedi
olio, & co
humida, &
si alle rau
rostita, &
i siemmat
i colerici.

Dente
Im

Hunc am
Maluc

Scelta. Si eleggano de i caprij, & delle dā-
me, quelli che siano giouani grassi, & assai eser-
citati, che così si dissolouono loro i tristi humo-
ri, diuengono più facili a digerire, & il sague
che generano ha pochissime superfluità, non-
dimeno tira un poco al malenconico, come
quasi quello di tutte l'altre fiere.

Giuamenti. E di grande, & buon nutrimē-
to, & in questo supera tutte l'altre carni sel-
uagge, vale contra la paralisia, dolori colici, &
f magra i troppo grassi.

Nocumenti. Nuoce a i magri, & estenuati,
perche generando sangue asciutto, ne vengo-
no a patire i nerui, massime se l'animale è vec-
chio, che allhora è più difficile a digerire; è
cattiuo cibo ne i tempi caldi.

Rimedi. Quando si cuoce, si bagni assai cō
olio, ò con grasso, acciò la carne si faccia più
humida, & più facilmente si digerisca; māgia-
si alle tauole de i grandi questa carne lessa, ar-
rostita, & in pasticci, si conuiene l'inuerno per Pasticci.
i flemmatici, ma non conferisce a' gioueni, & a
i colerici. Si querelano questi animali così,

*Dente timetur aper defendunt cornua Ceruū;
Imbelles Damæ quid nisi præda sumus?*

C R S T R A T O.

*Hunc amo, si duri per pascua Montis anhelat:
Maluero si auri uellere diues erit.*

Castrato.

Nomi. Lat. *Vernex*. Ital. *Castrato*.

Qualità. E questa carne calda, & humida temperatamente.

Scelta. Si eleggano i gioueni d'un'anno, che così la carne loro è molto buona, & molto conueniente per sani, & per gli ammalati, massime se i pascoli loro saranno in colli d'erbe odori fere, come son i nostri di Gualdo, che così questa è meglio di tutte le carni.

Cottura.

Giuamenti. Genera questa carne buon sangue, perche è soaue, & di buon nutrimento, & facilmente si digerisce. Il brodo, di castrato è ottimo, & vale molto contra l'humor malenconico, & mantiene l'humore in temperamento, & equalità; si mangia lessa con petrosello, ouero i quarti di dietro arrostiti, con rosmarino, & aglio battuti ben prima con i bastoni.

Nocimenti. Quando il castrato è vecchio, nuoce la sua carne, perche si dissecca, sì per la età, sì ancora per il mancamento de' testicoli, & è difficile a digerire, & manca della suauità, & gratia.

Rimedi. Non si mangi la carne de i vecchi, & mangiando quella de i gioueni cotta a lessa, si accompagni con herbe aperitiue, & cordiali, & cotta arrosto, si accompagni con salua, rosmarino, & aglio, come si è detto: è buona questa carne in tutti i tempi, in tutte l'età, in tutte le complessioni, & in tutti i paesi.

CER-

Terrens est,
Ne fugia
Si uereare n
Esca can
Illa uenenat
Sic nibil

Nomi.
Qualità
nel second
Scelta. S
che sia stat
Giuam
castrati è l
to, che così
cerno abbr
lenosi; & l'
molto cor
si mette ne
Nocum
malenconi
sce, & è di
& fa trem
Rimedi
ni, d'aiali g
do, ouero
né la sua m

C E R V O

Terrens est, uolitat sed Cernuus: retia tendas

Ne fugiat, nervis cum timuere faues.

Si uereare nigram bilem, sit captus anhelus.

Esca cani, cordis sed prius ossa legas.

Illa uenenatum poterunt depellere uirus.

Sic nihil est penitus, quod sine laude uoces.

Nomi. Lat. *Cernuus*. Ital. *Cervuo*.

Qualità. E caldo nel primo grado, secco *Cervuo*. nel secondo.

Scelta. Si elegga giouene, o lattante, ouero che sia stato castrato.

Giuuamenti. La carne de i cerui piccolini castrati è lodata per carne di buon nutrimento, che così perde ogni malitia; il corno del ceruo abbruciato, scaccia tutti gli animali uelenosi; & l'osso, che si ritroua nel suo cuore, è molto cordiale, resiste a i ueleni, & per questo si mette nelle teriache.

Osso del
cor di
ceruo.

Nocumenti. Questa carne genera grosso, & malenconico humore, difficilmente si digerisce, & è di poco nutrimento, genera paralisia, & fa tremuli, & quartana.

Rimedi. Cocèdosi in cōpagnia d'altre carni, d'aiali grassi, ouero in pasticci, cō molto lardo, ouero sia di cerui gioueni, o castrati, depone la sua malitia; nō si mangi la state, massime

Pasticci.

da i vecchi, & da i malenconici, l'inuerno si mangia più securamente, perche la state mangiano vipere, & serpenti, il lombo è la sua parte migliore.

CONIGLIO.

Credideram leporem, sic forma similima fallit,

Ambo super fatant, dente uel aure pares.

Ambo timent, distant tamen, vda cuniculus affert

Fercula, uiscosum semimitata gluten.

Hunc torre igne tamen, suffossa euertere Castra

Bethydis audebit si modo credis aquis.

Minc.

Nomi. Lat. Cuniculus. Ital. Coniglio, & picciol lepre, per la gran similitudine, che con quello tiene, & dal continuo camminare, che egli fa sotto terra, hanno imparato i soldati di far le mine, onde disse il Poeta.

Coniglio.

Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris,

Demonstrat tacitas hostibus ille vias.

Qualità. E freddo nel principio del primo grado, & secco nel secondo, & la sua carne è manco secca della leporina, & di men cattiuo nutrimento.

Scelta. Si elegga il giouane, grasso, d'inuerno, & che la sua carne all'aria della notte sia diuétata tenera, & frolla, che i vecchi han carne impura, poco sana, & poco grata al gusto.

Giouamenti. Da buon nutrimento, & copioso.

piofo, cōf-
me, che ri-
no q̄te ca-
le leporin-
piu facil-
& giouan-

Nocur-
me a i de-
ra grosso-
non è qu-

Rime-
cendola-
herbe od-
nella, & l-

Nil inuat
Glis ti-
Nec ping-
Interd-

Nomi-
simile a i-
me, & p-
mangia g-
Poeta,

Tota n-
Ter-

piofo, cōfuma l'humidità fuperflue, & le flemme, che ritroua nel ftomaco, & lo cōforta, fono q̄fte carni più biāche, nè tãto fecche come le leporine, & p̄ quefto meglio nutrifcono, & più facilmete fi digerifcono; prouocã l'orinã, & giouano a coloro, che patifcõ l'elefantiafi.

Nocuenti. Nuoce a i malenconici; maffime a i decrepiti, & ne i tempi caldi, che genera groffo nutrimento, & non molto buono, & non è quefta carne molto grata al gufto.

Rimedi. E manco nociua quefta carne, facendola vn poco bollire, & poi arroftirla con herbe odorifere, garofani, noce mofcare, o canellã, & lardo, o frutto. Cottura,

G H I R I.

*Nil inuat vmbrofi latitare cubilibus antri
 Glis tibi, vita & mors hic tibi somnus erit.
 Nec pingui nocuiffe malo, ingeniofa libido,
 Interdicta gula noxia quaque vocat.*

Nomi. Lat. Glis. Ital. Ghiro, è animale molto Ghiri. fimile a i topi, che la maggior parte dell'anno dorme, & l'inuerno per il sonno fi ingrassa, ma la ftato mangia ghiande, noci, & caftagne, onde diffe il Poeta,

*Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
 Tempore sum quo me nil nifi somnus alit.*

Qualità. Son calidi, & secchi.

Scelta. Si elegghino i grassi, & grossi.

Giuamenti. Nutriscono gagliardamente, & son al gusto diletteuoli; appresso i Romani furono in gran pregio nelle mēse loro; ma appresso i Greci nō furono in alcuna cōsideratione. Sono vtilissimi a i paralitici, e giouano a q̄i che patiscō la fame canina, p̄ la grassiezza loro.

Nocumenti. Se non son grassi, difficilmente si digeriscono, & generano humor malencnico, & frigido, & grosso nutrimento; & essendo troppo grassi distruggono l'appetito, offendendo lo stomaco.

Rimedi. Si mangiano fritti nella padella, oueramente arrostiti con herbe odorate, & specie, o sale, & cose aromatiche.

LEP O R E.

*Auriti Leporis mihi pulpamenta reponas,
His meus abradi iam didicit stomachus.*

*Ignea sunt, aluum durant, sed renibus arctas
Et femori norunt hæc referare vias.*

*Iuppiter alme, datur lepori si sexus uterque,
Nec fera, nec malus est, omnibus esca placet.*

Lepre. Nomi. Lat. *Lepus*. Ital. *Lepre*, & *Lepore* dalla leggierezza de piedi così detto, & dalla uelocità del corso, che gli sono state date, in cambio del-

dell'armi, per difendersi dalle bestie, & da i cacciatori.

Qualità. E la lepre secca nel secondo grado, & calda nel principio del primo.

Scelta. La migliore è la giouene presa da i cani nella caccia, con molto trauaglio, sia d'inuerno, & la carne si frolli al sereno della notte.

Giuuamenti. I leporotti son molto soauì, & grati allo stomaco, cotti in acqua, vino, & saluia, ouero arrostiti con saluia, & garofani, o fattone pasticci datoli prima vn bollire; giouan a quei, che son troppo gralli, & desiderano smagrire. Fan buon colore in uiso, onde scherzando disse il Poeta,

Pasticci.

Smagrire.

*Si quando leporem miris mihi, Gellia dicis,
Formosus septem Marce diebus eris,
Si non derides, si uerum Gellia narras,
Edisti nunquam Gellia tu leporem?*

Il sangue della lepre mangiato fritto gioua alla dissenteria, alle posteme de gl'intestini, & a i flussi inuecchiati, rompe la pietra delle reni, & della uessica; il cernello della lepre arrostito gioua mangiato al tremor de i membri, & col medesimo si facilita l'uscita de i denti a' faciulli, & sminuisce il dolor, il quaglio beuto cō aceto gioua al mal caduco, facendo bagno col brodo della lepre, cōferisce a i podagrici.

Renella.

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera grosso sangue, stringe il uentre, induce uigilia, &

so-

fogni fastidiosi, gña sâgue malëconico, onde nuoce a i malëconici, & a qi che studian, & dà poco, & cattiuo nutrimento, & fà malëconico.

Rimedi . E manco nociua cocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte specie aromatiche . Non è buona se non l'inverno, & per i gioueni, & per i sanguigni.

M O N T O N E .

*Non Aries facilis coctus est, alimenta ministrat
Pessima, nec gula, ventriculo ve placet.*

Mótone .

Nomi. Lat. *Aries*. Ital. *Montone*.

Qualità . E simile alla carne di becco, ma più facile a digerire .

Giuamenti . Non ha in se virtù alcuna, & per questo è stata dalle mense sbandita .

Nocumenti . La carne del montone, tanto giouene quanto vecchio, è di cattiuo nutrimento, difficile a digerire, & insaua, percioche è di fetido odore, & di cattiuo sapore, & similmente quella della pecora .

Pecora .

Rimedi . Il vero rimedio è di non mangiarne, & sbandirlo dalle mense, come abomineuole, & nociuo.

P O R C O D O M E S T I C O .

*Sus tibi cenofo sit cœna domesticus ore,
Grata ferat nobis mensa hyemalis aprum .*

Nomi.

Nomi. Lat. *Sus*. Ital. *Porco*.

Porco.

Qualità. E caldo nel primo grado, humido nel fin del secondo, ma il lattante è più humido, & per questo le porchette si deuono fuggire, perche apportano molto danno.

Scelta. Quello è migliore, che sia nè troppo picciolo, nè troppo vecchio, ma di meza età, & sia maschio, & alleuato alla campagna, & ne i monti.

Giuamenti. Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento, mà tiene il corpo lubrico, & prouoca l'orina, i presciutti, & l'altre parti salate son buoni per eccitar l'appetito, & per cuocer con l'altre carni, che da lor gràtia, & fà fa-
porito il bere; incide le flemme.

Bere.

Nocumenti. Nuoce questa carne alle persone delicate, & che viuono in otio, fà venir le podagre, & la sciatica, massime se è di porco lattate, & pche è troppo humida, & troppo viscosa, & di molti escremeti, facilmete si putrefà, & còuertesi nelli humori cattui, che ritroua nello stomaco, genera flèma, & dolori colici, pietre nelle reni, & opilatiõ del fegato; le scrofe hãno la carne legnosa, & piena d'humor malèconico, generano grosso nutrimento, onde quelli che frequetano il mangiar troppo questa carne, abondano di molti escremeti, l'assogna, rilassa lo stomaco, leua l'appetito, prouoca la nausea, & facilmete si còuerte in colera.

Scrofe,

Ri-

Rimedi. E manco nociuo il porco mangiato in poca quantità, di meza età, & che la carne sia magra, ma d'animal grasso, salipresa, arrostita fresca, con herbe odorate, oueramente cotta nella graticola con sale, finocchio, o pirtartima, che così è più gioconda al gusto, & è più sana, perche non ha tanta superflua humidità; è buona questa carne ne i tempi molti freddi, per i gioueni che hanno lo stomaco caldo, & che molto s'affaticano; ma nuoce a vecchi, a studiosi, & ad otiosi.

PORCO SILVESTRE.

*Sus tibi cenofo sit caena domesticus oro,
Grata ferat nobis mensa hyemalis Aprum,
Ille licet curvat de uertice montis, aquosae
Carnis erit, pluri sed tamen apta cibo est.
Hunc feritas syluæq; domant, & inania saxa.
Post melius posita rusticitate sapit.*

Cignale. Nomi. Lat. *Aper*. Ital. *Cignale*, & *Porco seluaggio*.

Qualità. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente, percioche non ha tanta humidità, quanto ha quella del domestico, ilche nasce dalla fatica, dell'aria, & da i pascoli.

Scelta. Il migliore è il giouane, grasso, & preso nella caccia d'inuerno, & sia frollo.

Gio-

Gionan
per il più a
ne, che pſt
la de' porci
uagado, &
ſti come i
Iſola di S
come i ſal
no di que
Nocur
no otioſa
co debile,
ſeremèti a
Rimedi
ſi queſta c
ſticci con
ſuperfluità
na ſe non l
rici, & ſang

Vtere Ech
Humet
Febribus a
Proſciat

Nomi.
giore Iſtria
ce, & Spino

Giouamenti . E nobilissimo cibo, si mangia per il più arrosto, dà copioso nutrimento, è carne, che presto si digerisce, la miglior carne è quella de' porci siluestri, che più liberamente uanno uagando, & massime ne i moti; si insalano questi come i domestici, & serbansi all'uso. Nell'Isola di S. Thome, tanto i porci domestici, come i saluaticchi sono ottimi, che si nutriscono di quelle canne, onde si caua il zucchero.

Porci ottimi.

Nocumenti. Nuoce a gli huomini che uiuono otiosamente, & a quelli, che hanno lo stomaco debile, & pieno di flemma, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedi. Si leua il nocumento loro cocendo si questa carne in brodo lardieri, ouero in pasticci con molte spetie, che cosi si consuma la superfluità di questa carne, la quale non è buona se non l'inuerno, per quelli, che sono colericici, & sanguigni, & che si esercitano assai.

S P I N O S O .

Vtere Echino Hilaris, stomachū fouet, Ilia mollit,

Humet & vrina firmit loca lassa fluentis.

Febribus antiquis cibus est aptissimus, agris

Proscit & neruis sale si conditus edatur.

Nomi. Latin. *Echinus, & Herinaccus*: il maggiore Istrix. Ital. Riccio terrestre: il maggiore Istrice, & Spinoso.

Riccio.

Qua-

Qualità. E il maggiore, & minore spinoso, freddo nel primo grado.

Scelta. Quello spinoso è il migliore, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, in tempi molto freddi, & che all'aria fosfo, sia diuentato frollo.

Giouamento. Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & dà forza a quelli, che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le grauide, gioua a gli hidropici, & a quei che patiscono elefantia, & renella.

Documenti. E la carne del riccio, & dello spinoso tarda da digerirsi, genera molta flemma, & molta viscosità, aumeta l'humor malconico, & nuoce a quei che patiscō le morici.

Rimedi. Perde la sua malitia q̃sta carne, cō cédosi in pasticcio cō molte specie, ouero arrosto, cō herbe odorifere, aglio, & canella, ma che sia diuentata tenera, & frolla al sereno, & si conuiene ne i tempi freddi, come si è detto.

AVERTIMENTI NELLE PARTI DE GLI ANIMALI.

Parti de
gli ani-
mali.

F Ra le parti de gli animali, alcune son migliori dell'altre, p̃cioche tutte l'estremità, come il ca-

po,

po, il collo, i
re, di poco, &
re, ma più
l'ali, circa il

PAR

Quadruped

Eda ni

Sunt, aque

Carne m

Colla, iecu

Gallina,

Pes placet

Aerios

Det uolucru

Pulmon

Capo.

cōplezion

to sono mo

corpo, pre

tan gli app

po ingross

graua lo s

dimicil ne

ri fatti cō

con altre

primo gra

po, il collo, i piedi, la coda, sono rispetto al resto, dure, di poco, & grosso nutrimento, & difficili a digerire, ma più saporite & migliori sono le parti circa l'ali, circa il collo, circa il petto, & circa il dorso.

PARTI DE GLI ANIMALI.

Quadrupedum effodias oculos, cerebella uolucrum

Eda nimis, calidum ni piper addis erunt.

Sunt aquea, & pluuio si turgent ubera lacte,

Carne minus sapiunt, nec sine lacte placent.

Colla, iecurq; calent, collum, sed fortius humet,

Gallina, Anser, Anas, mollius hepar habent.

Pes placet anterior, sed non minus ala, tepores

Aerios non est hac imitata minus.

Det uolucrum aerios renes coquus, ipse lienem,

Pulmonem, ventres, siccaq; corda uores.

Capo. Il capo sia d'animale temperato in cōplessione, & di età mediocre: quei di capretto sono migliori, dā grandissimo nutrimento al corpo, prouocā l'orina, soluō il uentre, & eccitan gli appetiti venerei, ma māgiandone troppo ingrossan l'umor sottile, & generā i grossi, grauā lo stomaco, peche tardi si digeriscono, & difficilmente passano, se nō si māgiā con sapori fatti cō senape, come mostarda forte, ouero con altre cose aromatiche; & il capo caldo nel primo grado, & humido nel secondo; e per i

Capo.

✱

gio-

Occhi. gioueni, & p i colerici buono ne i tēpi freddi.

Occhi. Gli occhi de gli animali da pochi si mangiano, sono di natura acqueea, son cōposti di sostanza dissimile per la grādezza, hanno in se uiscosità, onde difficilmente si digeriscono, eccettuando però quei de' capretti.

**Ceruel-
lo.**

Ceruello. Ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, è cibo sēmatico, di grosso nutrimento, difficile a digerir se, ma cōdito con sapore, & cose aromatiche, diuēta meglio re; il ceruello de' gli uccelli, massime de' i montani è molto buono, mangiato con origano, pepe, & simili aromati, & con aceto, per leuare la loro humidità.

Zinne.

Zinne. Quādo sono col latte, piacciono molto a i golosi, massime quelle di scrofe, & di vacche, se ben si digeriscono, danno buon nutrimento, ma quando lo stomaco non le passa, generano nutrimento crudo, & uiscoso.

Collo.

Collo. I colli de' gli uccelli, son come le code de' quadrupedi, duri, e difficili a digerire, ma p i il moto che fanno, generano manco supfluità. I colli de' colōbi arrostiti sono buoni p i cōualescenti, & p tutti qlli, c'hauesse poco appetito.

Fegato.

Fegato. Il fegato di tutti gli animali quadrupedi, è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, fatica lo stomaco, e l'aggraua ritardādo la digestione, ma ipaltato l'animale cō fichi secchi, auanti che si amazzi, ma che sia maschio,

&

& giouene
mo nutri
na q̄i, a cui
quello dell
gallina gra
chi, si leua
bene finch
sia cotto c
cō la ratta
pōga succo
capponi te
tiene quel
oche; il qu
to in ogni
plethione
Polmon
fegato, & c
raro, ma n
flemmatico
Core. H
ra, onde fa
ma condit
nutrimento
Mira. l
vna acerbi
nutrimento
leconico
malencon
Rapi. L

& giouene, è delicatissimo al gusto, dà vn'ottimo nutrimento al corpo, & particolarmente sana q̃i, a'cui nel farsi notte m̃aca la uista, tale è quello delle oche ingrassate cō latte, ouero di gallina grassa, o di porco ipastato di fichi secchi, si lena il nocumento del fegato cocendolo bene finche sia cōsumato il s̃ague che tiene, & sia cotto cō saluia, o lauro, poi sia circondato cō la ratta, & si cuoca perfettamente, & sopra si pōga succo di aranci. Li fegati delle galline, o capponi tēgono il principato, il secōdo luoco tiene quello del capretto; il terzo quello delle oche; il quarto quello de' porci, è buon il fegato in ogni tēpo, in ogni età, & in ogni complessione, pur che habbi le conditioni sudēte.

Polmone. Il polmone tanto è più facile del fegato, & della milza a digerire, quanto è più raro, ma nutrice meno, & dà nutrimento più flemmatico. Polmone.

Core. Ha il core vna sostanza fibrosa, & dura, onde facilmente concuocesi, & digeriscesi, ma condito bene, & ben digesto dà non poco nutrimento, & buono. Core.

Milza. La milza a molti piace al gusto, per vna acerbità, che in se cōtiene, ma è di cattiuo nutrimento, e come recetacolo dell'humor m̃aleconico; s̃a quelli che l'vsano troppo ne i cibi malenconici, quella del porco è m̃aco aciuua. Milza.

Reni. Le reni sono di rassidioso sapore, di

cattiuo nutrimento, difficili a digerire, massime de gl'animali vecchi, ma de gli animali gio ueni, & che allattano, come quelli di porchet ti, & di capretti son migliori.

Trippa.

Trippa. La trippa è buona per le persone, che trauagliano, & faticano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale, è fredda, & secca nel secondo grado; giona a quei che sentono grand'ardore nello stomaco, & nel vére, perche genera humori frigidì, nuoce a quei, che patiscono le varici, la lepra, & altri mali maléconici; la migliore è quella dell'animale grasso morto nella sua bella età, bē pascolato netta, & grassa, & sia cotta molto bene, & p' lungo tēpo in brodo grasso, & lessa cō mēta, & spetie assai, & nō è buona se nō in tempi freddi per i giouani, & per quei che son di calda cōplessione, & ch'hāno lo stomaco gagliardo, & che molto s'affaticano; il primo luogo tiene quella de i capretti; il secondo di uitella; il terzo della vacca; & il medesimo si può dir de gl'intestini, che si è detto della trippa.

Ale.

Ale. L'ale de gli uccelli sono di ottimo nutrimento, perche non hanno superfluità alcuna.

Testicoli.

Testicoli. La sostanza de i testicoli è simile a quella delle mammelle, danno al corpo ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, et accrescono il coito, q̃i de i galli impastati, & di polastri, sono soauì al gusto, et di ottimo nutrimento,

mento, &
derant; q
digestione
cocédosi p
& poi frig
cō sughi a
si ne i tem
ni, ecceto

Piedi

perche pi
no, gener
no māgia
celli sono
d'agnelli
che siano
& a chi ha
triscono
sul petto,
to, nuoco
ci, la pod
sciatica; s
per i cole
podagros
sian dista
to, zaffara

Lac dabit

Nec m

mento, & si dice, che *tātū nutriunt*, quantū pō-
derant; quelli d'animali vecchi sono di tarda
digestione, & grauanò alquāto lo stomaco, ma
cocēdosi prima cō vn pulegio mōtano, & sale,
& poi friggendosi con butiro fresco, o stufati
cō sughi acetosi, son manco nociui; conuengō
si ne i tēpi freddi, ad ogni età, & complessio-
ni, ecceto a i decrepiti, & flemmatici.

Piedi. Sono i piedi migliori quei dauanti, Piedi.
perche più facilmete per la fatica si digerisco-
no, generano humori viscosi, & grossi, si deu-
no māgiare nella prima mēsa; i piedi de gli ve-
celli sono inetti al cibo, ma quei de' capretti,
d'agnelli, di uitella, o d'altri animali giouani,
che siano di molta fatica, giouano a i colerici,
& a chi ha il sangue sottile, fanno dormire, nu-
triscono copiosamente, saldano le vene rotte
sul petto, giouano a i tifici, & eccitano l'appeti-
to, nucono a quei, che patiscono dolori colici,
la podagra, & altri mali delle giunture, & la
sciatica; son buoni d'ogni tēpo per i gioueni, &
per i colerici, ma fanno danno a i vecchi, & a i
podagrosi, ma cocendosi bene allesto, finche
sian disfatti, & poi apparecchiandosi con ace-
to, zaffarano, si leua loro ogni malignità.

B V T I R O.

Lac dabit Aerij tibi condimenta Butiri,

Nec mirum è gelido marmore flamma mitat;

P 2 Pe-

*P. Flora demulcet uentremq; doloribus apta.
Non sunt plura gula, sed satis ista Coquo.*

Butiro.

Nomi. Lat. *Butyrum* Ital. *Butiro*.

Qualità. È il butiro caldo, & humido nel principio del primo grado.

**Butiro
di ricot-
te.**

Scelta. Il migliore è il fresco, & dolcissimo, & quel di pecora è più lodato, che si caua dalle ricotte, peste bene con acqua tepida, & poi gittata da alto in acqua fresca, che di sopra viene a galla; il butiro il quale si mette nelle pampane, & tienesi a cōgelare in cantina, fatta ribollir poi quell'acqua, se ne ricaua la ricotta, aggiungendoni prima vn poco di sale.

Gionamenti. Purga valentemente, & mangiasi con zuccaro, & con mele, per maturare i catarrhi grossi, che tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, & ne i polmoni per freddo, sana l'asma, & la tosse, massime mangiato con mele, & amandole amare, mitiga i dolori, nutrisce assai, & bene.

Nocumenti. Ristassa lo stomaco, & l'indebolisce a chi molto l'usa, induce la nausea, & dispone alla rogna, & alla lepra.

Lepra.

Rimedi. Gli si uenua i nocumēti mangiando appresso di q̃lli cibi confortatiui, stitichi, & astringēti, ouero zuccaro rosato vecchio, è buono in ogni tēpo, & conferisce a' gioueni, & a i vecchi, che purga loro il catarro, cnocefi p cō
set

Costetia

seruarlo cō
re, & nettar

*Si caleant
Et gelid
Si nonus in
Et capi
Mensa fere
Sunt no*

Nomi.
Qualità.
grado il ti
Scelta.
latte temp
Gionam
fresco, è gi
lo stomac
stibile, ma
ha da ma
no è il me
danni, &
che serua

*Ca/
Nocu
risce, ind
pietra, op*

seruarlo con sale, & riferba la sua uirtù, di aprire, & nettare il petto.

C A C I O.

Si calet antiquus siccescens Caseus, humet

Et gelidus nouus est, inter utrumque placet.

Si nouus impinguat, siccatur utus, attamen ambo

Et capiti & stomacho, pectoribusq; nocent.

Mensa ferat mediam, vel nullum, renibus illis

Sunt nocui, & iecori nil habet iste boni.

Nomi. Latin. *Caseus*. Ital. *Cascio*, & *Cacio*.

Cacio.

Qualità. E freddo, & humido nel secondo grado il fresco, ma il secco è caldo, & secco.

Scelta. Il cascio buono è il fresco, fatto di latte temperato, & che sia di ottimo pascolo.

Giouaméti. Mollifica, & ingrassa il corpo il fresco, è gratissimo alla bocca, & non nuoce allo stomaco, & di tutti gli altri cascì è più digestibile, ma che non sia troppo condensato, & si ha da mangiare quel giorno che si fa; il pecorino è il migliore de gli altri; il vecchio fa molti danni, & per questo si mangi in poca quantità che serua per sigillo dello stomaco; perche,

Caseus est sanus, quem dat auara manus

Nocumenti. Il vecchio difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il segato, passa tardi, & offende le

Pietra,

reni, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedi. Mangiandosi seco in compagnia noci, mādorle, pere, & mele, e manco nociuo; nō s'ha da vsar troppo; è pasto di dura digestione, & ricerca vn gagliardo stomaco, & si cōuie ne, a gioueni faticāti, & nō a i vecchi, & otiosi.

L A T T E.

Dulce sapit subito cur lac putrescit? aquosum est.

Quod præstat? capre. post? ouis. inde? Bouis.

Cui nocuum? Capiti, putridis & febribus, ora

Inscit & nervos, sed bene pectus alit.

Quando bibam? primū quū sugis ab ubere, somnus

Huic, moueo, & matus, mixtaq; mensa nocet.

Tot petis, vnum oro: cur in contraria fertur,

Et modo lac reserat, & modo fluxa tenet?

Lact. Nomi. Lat. Lac. Ital. Latte.

Qualità. E humido nel secondo grado, & quanto al caldo è temperato; è composto di tre sostanze, l'vna acquosa, detta siero, che è freddo, & humido, nitroso, & solutivo; la secōda è grossa detta butiro, & è temperata; la terza è grossa, della quale si fa il cascio, & quella è grossa, viscosa, & flemmatica.

Scelta. Il più pregiato latte è l'humano, il secondo il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto è il caprino, & l'vltimo è il bufalino.

Gio-

Giouane
il corpo, g
na, nutriti
cresce il co
rissora i co
quātità di
tro, & po
moua, &

Nocu
ha doglia
chi ha ma
pietra, a g
Rimedi
ua ui si pu
ro, o mele
geli, & si p
caldi per
che hanno

C A
Pestib
Flos la

Nomi
co dal but
te è bollit
Qualit
grado.

Giouamenti. Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli ethici, leua l'ardor dell'vri-
na, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, ac-
cresce il coito, leua la tosse, allarga il petto, &
ristora i cōualescenti, & i tifici, beuēdone alla
quātità di tre oncie, cō vn poco di zuccaro de-
tro, & poi nō si māgi nulla; & nō si beua, nō si
moua, & non si dorma, finche nō sia digerito.

Nocuenti. Nuoce a chi ha la febre, a chi
ha doglia di capo, a chi patisce dolori colici, a
chi ha male a gli occhi, a i catarrosi, a chi ha la
pietra, a gli opilati, a i denti, & alle gengiue.

Rimedi. E manco nociuo se auanti che si be-
ua ui si punga dentro vn poco di sale, o zucca-
ro, o mele, accioche nello stomaco non si con-
geli, & si pigli a digiuno. E buono ne i tempi
caldi per i gioueni, & per i colerici, & p quei,
che hanno buono stomaco, & non per i vecchi.

Condi-
tura.

C A P I D I L A T T E .

*Pectoribus confert, vires gerit atque butiri
Flos lactis, capiti, ventriculoq; nocet.*

Nomi. Sono i capi di latte il fiore del latte, po- Capi di
co dal butiro differenti, & si cauano dopò che il lat-
te è bollito un poco. late.

Qualità. Son caldi, & humidi nel primo
grado.

Scelta. I buoni sono i freschissimi, & fatti a fuoco lento, quando si leuan dalla massa del latte.

Giouamenti. Sono pettorali, come il butiro, & aggradeuoli al gusto, & leuano l'asprezza, & siccità dello stomaco.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, anzi sopra nuotano a gli altri cibi, sono di grosso nutrimento, & facilmente fanno vapori che ascendono alla testa.

Rimedi. Sono manco nociui, se si mangiano in poca quantità, & si mangino con zuccaro, o mele dopò pasto. E pasto più da gioueni, & colerici, che da vecchi, perche ricercan lo stomaco gagliardo.

G I O N C A T A.

*Ventriculi ardorem extinguit lac nomine iunci,
Atque sitim sedans praua alimenta parit.*

Nomi. Lat. *Gioncata*, da i *gionchi*, ne i quali si *conserua*.

Gioncata.

Qualità. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Scelta. La buona è quella, che è di latte al quale non sia stato leuato il butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.

Giouamenti. Smorza la sete, & l'ardor dello

dello stomaco per dige-

Nocum

manda vap

& sincope.

gelato, sub

pasto si pr

manente

sce con d

stomaco;

uenir la p

da v'sarsi

forme a i

Rimedi

primo pas

Ventriculo;

Concilia

Nomi. I

Qualità.

Scelta

latte, & fr

Gioua

complexio

mori coler

sollera, &

dello stomaco a chi l'ha molto caldo, & potente per digerirla.

Nocumenti. Ristringere il petto, & perche manda vapori al capo fa tal'hora soffocatione, & sincope, & come ogni latte quagliato, & cō gelato, subito mangiato si putrefa, & se dopò pasto si prende, fa discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, & crudo; si digerisce con difficoltà, & bisogna hauer gagliardo stomaco; genera vn nutrimento grosso, che fa uenir la pietra, fa uenir la lenteria, & è cibo da vsarsi ne i tempi molto caldi, & è più conforme a i gioueni, & a i colerici, che a i vecchi.

Rimedi. Si mangi di rado, con zuccaro, per primo pasto.

R I C O T T A.

*Ventriculo, neruisq; recens inimica Recocta est,
Conciliat somnos, sedat & esia sitim.*

Nomi. Lat. *Recocta* Ital. *Ricotta*.

Ricotta.

Qualità. E fredda, & secca nel primo grado.

Scelta. La buona è quella fatta di ottimo latte, & fresca.

Giuamenti. Gioua à gli huomini di calda complessione, conferisce a chi ha il flusso di humori colerici, smorza la sete, & l'ardor della collera, & prouoca il sonno.

No-

Ricotta
salata.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco, massime frigido, & indebolisce i nervi; & la salata è peggior della fresca, perche dà cattiuissimo nutrimento, fa venir sete, restringe il ventre, genera ventosità, accresce la renella, & la pietra nelle reni, & ne i vasi orinarij; difficilmente si digerisce.

Renelle.

Rimedi. E manco nociua mangiandola molto fresca, & calda in vltima mensa, con molto zuccaro, & in poca quantità; son buone per i gioueni, & per i colerici, & per quei, che fatica no assai, & se ne può mangiare d'ogni tempo; se ne caua il butiro, come si è detto nel capitolo del Butiro, la fiorita è migliore assai.

Fiorita.

A V E R T I M E N T I

NE GLI VCCELLI.

Differen
ze.

LE differéze della natura de gli vccelli si discernono dal tempo, dall'età, dal vitto, dal luoco, & dall'aria, & dall'esser castrati. Bisogna dunque considerare il

Tempo.

Tempo. Perche nel tēpo, che vanno in amore, tanto i domestici, quanto i saluaticchi, sono poco atti a i cibi, percioche si estenuano per la fatica, & per la sollecitudine non mangiano, il che manifesto appare ne i domestici, che
le

le galline
grassano a
no meglio
le biade; al
fichi, pomi
no più gra
che si uelut

Vitto.

come sono
che hanno
te ne' cibi;
ti viuono e
tortore, &
scono in te
altri nel m
si pascono
ciò le carni
no il sapore
no, come d
to, & di fan

Luoco.

riscono a i
ludi, o lagh
riano anco
te d'escrē
escrēmenti
più soane,
lo, come ap
Età. Perci

le galline l'inuerno, che uanno in amore si in grassiano assai, si fan tenere; altri vcelli poi sono migliori la state, nel qual tempo mangiano le biade; altri l'autunno, perche mägiano vne, fichi, pomi, bacche, & altre cose simili; altri hãno più grata l'iuerno, come le merle, i tordi, l'occhio che siluestre, le grue, e tutti li vcelli acquatici.

Vitto.

Vitto. Perche altri si nutriscono di carne, come sono l'aquile, i nibij, gli auoltori, & altri che hanno l'vgne adunche, che nõ sono riceute ne' cibi; altri mangiano i vermicelli; & molti viuono di biade, come palumbi, i piccioni, le tortore, & altri simili; & in somma altri nutriscono in terra, altri ne i fiumi, altri ne' laghi, & altri nel mare, & nõ pochi se ne ritrouano che si pascono d'erbe; & è da sapere, che oltre a ciò le carni de gl'vcelli siluestri, sempre hanno il sapore di quelle cose, delle quali si pascono, come di formiche, di vermi, di pesci, di loto, & di fango.

Luoco. Sempre gli vcelli montani si preferiscono a i campestri, & a quelli delli stagni, paludi, o laghi, che per la varietà de i luoghi, si variano ancora le carni nell'esser secche, & vuote d'escrementi, facili a digerire, ouero humide, escrementitie, & difficili a digerire: oltre a ciò più soaue, & più utile si fa l'animal castrandolo, come apparisce ne i capponi.

Luoco.

Età. Perche la carne de gli vcelli gioueni, s'è

Età.

pre

pre è meglio di quella de' vecchi, laquale è dura, secca, fibrosa, difficile a digerire, & di pochissimo nutrimento. Ma veniamo hora alle carni d'uccelli particolari, che veggono i vso de' cibi.

A N I T R A.

*Totatibi apponatur Anas sed pectore tantum,
Et ceruice sapit, cetera redde coquo.*

Anitra.

Nomi. Lat. *Anas*. Ital. *Anitra*.

Qualità. E calda, & humida nel secondo grado.

Scelta. La buona è la giouene, grassa, & frola, & la saluatica.

Giuuamēti. La anitra è più calda di tutti gli uccelli domestici, le sue ale, & il fegato son molto lodati, pche danno psto, & buo nutrimento; qdo è grassa, ingrassa, & molto nutrisce, fa buo colore, & rischiera la voce, accresce lo spma, accede la libidine, & caccia la ventosità, dà forza al corpo. Il fegato dell'anitra è delicatissimo, e molto sano, e sana i flussi hepatici. E molto lodato il petto dell'anitra, e la ceruice ancora.

Nocuenti. E di dura digestione, & di grosso nutrimento. A quei che sono di calda complessione accende la febre, & gl'infiamma, oltre che questa carne è difficile a digerire, è di cattiuo, & escrementitio nutrimento.

Rimedi. Sono manco nociue le saluatiche,

che, & le ma si frolli te piene d'chie son po le città, ch tie. Le me libero, all' palato, di vecchie s di contin tano per colore, ne tre ne i te co molto

Il
Et capiti, e
Vtilis, a
Si sapit, &
Cur pipi

Nomi.
mangia i fi
Cum me
Cur p
Questor
tr mangia
mano Mel
della testa,

che, & le giouani, & che morte duo giorni prima si frollino al sereno, poi si mangino arrostite piene d'herbe odorifere, & specie. Le vecchie son pessime, massime quelle che stauo nelle città, che si nutriscono di fango, & di sporcie. Le migliori son quelle che stanno all'aere libero, all'acque correnti, che son più grate al palato, di miglior nutrimento, le insalate, & le vecchie si lascino a Giudei, che le mangiano di continuo, onde non è marauiglia se diventano per il più malenconici, & hanno cattiuo colore, nero, & plumbeo. Si conuengono l'anitre ne i tempi frigidi, a quei c'hanno lo stomaco molto caldo, & che fanno molto esercizio.

Cottura:

Giudei.

B E C C A F I C H O.

*Et capiti, & stomacho, & uentri Ficedula pingui
Vtilis, ac febris noxia semper erit.*

*Si sapit, & calida arscit Ficedula, quæris
Cur piperis ut melius si bibis inde coquas.*

Nomi. Lat. *Ficedula* Ital. *Beccafico*, perche mangia i fichi, del qual disse il Poeta,

Beccafico.

Cum me ficus alar, cum pascor dulcibus vnis,

Cur potius nomen non dedit una mihi?

Questo nome l'hanno solamente l'autunno, mentre mangiano i fichi, & ne gl'altri tempi si chiamano *Melanconisi*, perche hanno negra la cima della testa, onde si legge quel verso,

Suq;

Suq; Melancoriphus quod mihi fuscus apex.

Qualità. Sono i beccaficchi calidi, & humidi nel primo grado.

Scelta. I migliori sono i grassi, nel tēpo che si nutriscono di fichi, & delli vua, ben maturi.

Giouamenti. Sono nelle tauole de i Signori molto stimati, perche sono al gusto delicati, si digeriscono facilmente, & nutriscono valorosamente. Danno ottimo nutrimento, non grauan lo stomaco, anzi lo confortano, lo ristorano, & lo fortificano, risuegliano l'appetito, mal fime a' conualescenti, sono cordiali, generano spiriti vitali, per questo fanno stare allegri quelli che li mangiano.

Conua-
lescenti.

Febrici-
tanti.

Nocumenti. Non son buoni a i febricitanti, perche facilmente per la gentil sostanza loro si conuertono in quelli humori putridi, che ritrouano nello stomaco.

Cottura.

Rimedi. Si cuocono i beccaficchi grassi, con sette sottili di lardo, & frō di di salua, ouero si cuocano in becchieri larghi senza piedi, mettēdo prima vn strato di fior di lardo, mescolato cō sale, & fior di finocchio, & sopra ponendo i beccaficchi bē netti, gittādoli sopra d'illa mistura medesima, & poi coperto di bicchiere con carta bianca bagnata, si metta sopra la cenere calda, & si cuocano; ouero si rinnoltino con la medesima mistura nelle pampine, & si cuocano sotto la cenere.

Sit Puer a
Exigat,
Sic bene pi
Et parie

Nomi.
strato.

Qualit
qualità.

Scelta.
pasciuto,

Giovan
tutti gl'al

ito, & si p

nera perfe

mori, fā b

uiene a tu

fortifica il

sia troppo

Nocun
giarne mo

genera, &
qual male

Rimed
molto esse

te le etadi
questo da

C A P P O N E.

Sit Puer aut falso Cibeles pro nomine pœnas

Exigat, & posito sit tibi teste Capus.

Sic bene pinguis eris, sic iam dormire licebit,

Et pariet Rauca fercula plura gula.

Nomi. Lat. *Capus*. Ital. *Cappone*, & Gallo ca-
strato. Cappo-
ne.

Qualità. E il cappone temperato in tutte le qualità.

Scelta. Il migliore è il giouane, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giuamenti. Dà migliore nutrimento, che tutti gl'altri cibi, nutrice molto, accresce il co-
ito, & si pferisce a tutte le altre carni, pche ge-
nera perfetto sangue, & agguaglia tutti li hu-
mori, fà buon ceruelio, eccita l'appetito, si cõ-
uiene a tutte le complessioni, giona alla uista, Vista.
fortifica il calor naturale, ma non bisogna che
sia troppo grasso.

Nocumèti. Nuoce alle persone ociose il m̃a-
giarne molto, per la gran copia di sangue che
genera, & per questo fà venir le podagre, al-
qual male sono i capponi medesimi sottoposti. Podagre

Rimedi. Bisogna mangiarne poco, & fare
molto essercitio; è buono a tutti i tempi, a tut-
te le etadi, & a tutte le complessioni, & per
questo da molti vien detto quapone.

CO-

C O L O M B I.

Cellaris mihi sint conuiuia prima Columbe.

Cum fugit hæc nidos ausa uolare suos.

Tunc calidi humentisq; cibi est facilisq; culina

Obrusi nimirum prima cruoris erat.

Condât hanc labrusca tamen dum sirius ardet,

Et repleant calidos acria poma uteros.

Nomi: Latin: *Colombi.* Ital. *Piccioni.*

Colôbi.
Piccioni.

Qualità. Sono i piccioni calidi, & humidî nel secondo grado, i saluaticchi son più calidi, & manco humidî.

Scelta. Quei che stanno in colombaia, & nelle torri sono i migliori di tutti, massime quando escono de' nidi, & cominciano a buiscarsi da mangiare, & sono ben gralli.

Piccioni
casalen-
ghi.
Piccioni
di Tor-
ri.

Giouamenti. I piccioni così i catalégghi, come quei delle torri, danno buò nutriméto, generano buò sangue, cōseriscono a i vecchi, & a i fiématici, corroborano le gambe, sanano i paralitici, accrescon il calore a i debili, aiutano venere, purgano le reni, & facilméte si digeriscono. Vsādoli al tépo della peste saluano dalla cōtagione, pur che nò si m̃agi altra carne. I seluaggi sò molto laudati nelle passioni delle giōture, & cōseriscono alla vista, ch'è debole per m̃acamento de' spiriti visui, & giouano al tremore di tutto il corpo, & accrescò le forze.

Vista.

No-

Nocum
lide, accet
gono a feb
almente le
& molto m
quali sono
anche i cal
tia, & fan
Rimed
nociui, &
so, stufati
aceto, &
vecchi, &

Phasida ia
Debuera
Illa leuia s
Non vo
Vix sicca e
Nec m

Nomi.
sano, perc
di Colchi,
vcelli.
Qualit
in tutte le

Nocumenti. Offendono le complessioni calide, accendono il sangue, onde non si conuen-
gono a febricitanti. Grauanano la testa, & speci-
almente le teste loro, & infiammano il sangue,
& molto maggiormente ciò fanno i silueltri, i
quali sono di difficile digestionem, come sono
anche i casalenghi, i quali generano la schiran-
tia, & fan uenir la febre.

piccioni
casalen-
ghi.

Rimedi. Leuandosi loro la testa son manco
nocuiui, & parimente cocendosi in brodo gras-
so, stufati con agresta, prugne, guisciole, o con
aceto, & coriandoli. Son buoni l'inuerno per i
vecchi, & per i flemmatici.

F A G I A N O.

*Phasida iam uebat Argos auem, quassata retardat,
Debuerat primo discubuisse thero.*

Illa leuis Stomacho est, suauis imitata tepores,

Non uolet in mensas rustica turba tuas.

Vix sicca est, Volucrum primi huic debentur honores

Nec male, cum fuerit Regius ante puer.

Nomi. Lat. *Phasianus* Ital. *Fagiano*, & *Fa-*
sano, perche fasano; chiamasi così da *Phase* fiume
di *Culchi*, perche inui è gran moltitudine di questi
uccelli.

Fagiano.

Qualità. E la carne del fagiano temperata
in tutte le qualità, & è mezana tra quella della

Q per-

perdice, & del cappono.

Scelta. I miglior fagiani sono i gioueni, grassi, & presi in caccia.

Gionamenti. La sua carne è temperata, alla natura humana conuenientissima, & è cibo da Principi, & gran Signori, conforta, & corrobora lo stomaco, è di gran nutrimento, ingrassa, & i macilenti, & estenuati cò questo cibo, subito si risanno, & così gli ethici, & tifici, & conualescenti, accresce, & vigora tutte le virtù, & da questo cibo non si genera superflua humidità; la carne del fagiano insomma è miglior di quella de' polli, perchè è più secca per l'aria, per il nutrimento, & per l'esercitio maggior che fa.

Podagre. Il superfluo vfo de' fagiani, fa venir le podagre; ma perchè i fagiani non danno solido nutrimento, ma generano sangue sottile, per questo non è cibo conueniente a cotardi; nè a quelli, che s'affaticano assai, che a questi si conuengono cibi grossi, & viscosi.

Rimedi. Bisogna mangiarne moderatamente, e farne parte a' Medici; è buono il fagiano l'autunno, & l'inverno per tutte le età & complessioni delicate.

G A L L I N E.

*Est Gallina cibus nulli bonitate secunda,
Si Vespertinus subito te oppresserit hospes,
Nec*

*Nec gallina
Doctus est
Hac tene*

*Nomi. I
Qualità*

in tutte le

Scelta.

eleuata, &

sa, & giou

oua, & le f

Gionam

trimeto, fa

la genera

rata, non si

genera bu

isce l'intel

proprietà

ne, & il me

bino con

che i lor

mo, & qua

no, & si co

età, ma sin

Nocun

te si diger

Rimedi

affocar

ro vntame

*Nec gallina, mallum, responset dura palato,
Doctus eris unam musto mersare falerno
Hæc teneram faciet.*

Nomi. Latin. *Gallina*. Ital. *Gallina*.

Gallina.

Qualità. La carne della gallina è temperata in tutte le qualità.

Scelta. La negra è la migliore con la cresta eleuata, & doppia, col pizzo rosso, & sia grassa, & giouene, & che non habbia ancora tatto oua, & le saluariche son le migliori.

*Gallina
negra.*

Giuuamenti. Dà al corpo humano gran nutrimento, facilmente si digerisce; quando è frol la genera buon sangue, & effèdo carne temperata, nò si còuerne in collera, nè in flemma, ma genera buò sàgue, & restauro l'appetito, accresce l'intelletto, chiarifica la voce, & ha mirabil proprietà nel temperare le complessioni humane; & il medesimo fàuo li pollastri, che nò habbino comiciato a cātare, nè a mōtar le galline, che i lor testicoli son di nutrimento grandissimo, & quando son grossi facilmete si digeriscono, & si conuengono in ogni tempo, & in ogni età, massime la state i pollastri cotti cō agresta.

*Galline
saluariche.*

Nocimenti. Le galline vecchie difficilmente si digeriscono.

Rimedi. Bisogna frollarle, il che si fa presto affocandole uue col vino, facendo bollir cō loro un rametto di fico, o vna noce dentro.

Q 2 GAL-

G A L L O.

Est vigil excubitor Gallus, Timuere leones.

Quem Lybici, huic sicca est, & male grata caro.

Maxima testiculis positis tibi gloria Galle,

Somno, alio, Veneri gratus est, & Cybeli.

Gallo.

Nomi. Lat. *Gallus*. Ital. *Gallo*.

Qualità. La carne del gallo è più calida di quella delle galline, & più secca, & è nitrosa.

Scelta. Per medicina s'eleggano i galli vecchi.

Giouamenti. Sono utili più per medicina, che per cibo, perciocche il lor brodo beuuto dissolue le uentosità, & gioua a quei che patiscono dolori colici, muoue il corpo, prouoca venere, & il sonno.

Nocumenti. Ha carne dura, & difficile a cò cuocerfi.

Rimedi. Bisogna frollarli bene.

GALLO D'INDIA.

*Galli Africani impinguant, gignuntq; podagras,
Illorum tamen est optima mensa caro.*

Gallo
d'India.

Nomi. Latin. *Gallus Africanus*. Ital. *Gallo d'India*, se ben furon portati in Italia, non dall'India, ma dall'Africa, per cibo de' Prencipi.

Qua-

Qualità
grado.

Scelta.

ueni, & qu
gna, morti
la notte.

Gionan

trimento

strani, anz

ma, & sup

sto, & nell

gerirsi, di

perfluità,

bè frolla,

ò bene co

ualefcēti,

Nocum

fà venir ca

Rimedi

poca quan

Ignea si Ga

Sit breu

Durior alu

Sit mal

Nomi.

maggior si

Qualità. E caldo, & humido nel secondo grado.

Scelta. I miglior galli d'India sono i gio-
ueni, & quelli che sono ingrassati alla campa-
gna, morti d'inuerno, & fatti frolli all'aria del
la notte.

Giouamēti. Di sapore, & di bōtā, & di nu-
trimento nō cedono i polli d'India a polli no-
strani, anzi la lor carne è ottima, & candidissi-
ma, & supera tutte l'altre nell'esser grata al gu-
sto, & nell'esser sana, pcioche è più facile a di-
gerirsi, di miglior nutrimēto, & di minore su-
perfluità, & genera ottimo sangue, purché sia
bē frolla, & bē cotta arrostita, cotta in forno,
ò bene cotta a lessò, ristaura i deboli, & i cō-
ualescēti, accresce lo sperma, & iūita al coito.

Nocuenti. Nnoce a chi non si essercita, &
fà venir catarri, & podagre.

Podagre.

Rimedi. Bisogna mangiarne di rado, & in
poca quantità, & arrostito con specie.

L O D O L A .

*Ignea si Galeata mihi est præpinquis Aluada,
Sit breuior, ne sit cæna molesta mihi:
Durius aluus erit, sed ius dabit ilia soluens,
Sit male quod nocuit, sponte iuuare solet.*

Nomi. Latin. *Aluada*, & *Galerita*. Ital. *La*
maggior si chiama Calandra, che ha il capello

Calandrā
Lodola.

in testa, & la minore Lodola, senza cresta, & picciola.

Qualità. Sono calde, & temperatamente humide.

Scelta. Le migliori sono le minori, massime quando son grasse.

Giuuamenti. Le lodole, che l'autunno se ne trouano in gran copia, & parimete l'inuerno, che sono grasse, danno buon nutrimento, eccitano arrostitute l'appetito, facilmente si digeriscono, massime arrostitute con saluia, & lardo, ò lesse con diuersi cōdimenti, ma bisogna che siano ben cotte, grasse, & gioueni, son buone l'autunno, & l'inuerno a tutte le complessioni, & la galerita lessa in brodo, gioua alli dolori colici, & al medesimo uale la sua cenere.

Galerita. Ni, & la galerita lessa in brodo, gioua alli dolori colici, & al medesimo uale la sua cenere.

Nocumenti. E questo uccello senza nutrimento alcuno, eccetto che i uecchi difficilmente si digeriscono.

Rimedi. Questi uccelli uecchi bisogna mangiarli ben conditi, & siano freschi. Pelati si conseruano nella farina.

M E R L I.

Si mihi pinguis erit Merulus. tua gloria cedat

Turde. salutiferos vult mea mensa cibos.

Igneus ardor inest maior tibi, sistitis ambo,

Tu grauior redolens mi tibi bacca fauet.

Si

*Si tamen aucupys, laqueo nel rete latenti,
Falletis, inde mihi non minus ipse places.*

Nomi. Lati. *Merulus*, & *Merula*. Ital. *Mer-* Merli,
lo, & *Merla*.

Qualità. Sono i merli, & le merle calde,
& secchi nel principio del secondo grado, co-
me i tordi.

Scelta. Li migliori sono i grassi, & presi ne i
tempi molto freddi.

Giouamenti. Tanto i bianchi, come i ne-
gri, nutriscono assai, quãdo sò gioueni, & graf-
si, molti stimano che la lor carne sia migliore
di quella de i tordi, ma s'ingannano manifesta-
mète, pcioche qila de i tordi è più soaue, anzi
non m̃acano di quelli, che hãno in odio i mer-
li, perche si nutriscono di vermi, & di locuste. Tordi,

Nocumenti. Sono ditiicili a digerire, & la
lor carne è dura a digerire, massime quando
son vecchi, & nuocono a i vecchi, & a quelli
che patiscono emicranea, & frenesia.

Rimedi. Sono manco nocini cocendosi in
brodo di buona carne, stufati con petrosemo-
lo, & altre herbe aperitiue,

O C H A.

*Anser. Anas q; tibi sit plena domestica suco,
Si validi es stomachi, rustica dura nimis.*

Q 4 An-

*Anseribus magis ardet Anas, præstantior alis,
Est cibus, hæc præfunt uocibus, & ueneri.*

Ocha:
Paperi.

Nomi. Lat. *Anser*. Ital. *Ocha*, & *Papero*.

Qualità. E caldo nel primo grado, & humida nel secondo; i paperi son più calidi, & humidi.

Scelta. I paperi son li migliori, ma grassi, allenati alla campagna, & vicino all'acque, le miglior parti son il fegato, & l'ale.

Giouamenti. La carne dell'ocche giouani dà buon nutrimento, & ingrassa quei che son magri, & macilenti. Pasciute l'ocche di latte, fanno il fegato molto giocondo, che nutrisce assai, si digerisce bene, & è di ottimo nutrimento; la palma de' piedi dell'ocche arrostita, & cotta in tegame con creste di gallo, sono al gusto gratissime; la carne dell'ocche, accresce lo sperma, accende la libidine, & fa la voce più acuta, & più chiara, sono l'ocche utili per molti rispetti, cioè per la piuma, per la carne, & per lo sterco, & per il grasso.

Nocumenti. E la carne dell'ocha difficile a digerire, ha molte superfluità, è più calda che quella de i colombi, & per questo non si conuiene a febricitanti, massime quella dell'ocche vecchie, che de i paperi è manco nociua: gli Hebrei ne mangiano assai, & però son malenconici, & scoloriti.

Hebrei.

Ri-

Rimedi
tessandole
herbe odo
giori delle
no, a quei
do, & che
non sono

Ouum ali
Semper
Humida s
At d
Mollia pe
Vocibu
Hæc stoma
Vesficat
Sunt bona
Sic nibi

Nomi
Qualit
mente, p
caldo, &
Scler
te di gran
fresche s
giani, ma
cattive, p

Rimedi. Si leua il nocumêto delle vecchie, lessandole bene, & i gioueni arrostandoli con herbe odorate, & specie; l'ocche siluestri sô meglio di quelle domestiche, si cōuengono l'inuerno, a quei ch'hanno lo stomaco molto gagliardo, & che fân molto esercizio, onde a vecchi non sono molto cōuenienti, massime la state.

O V A.

*Ouum alit, & recreat, coitumq; & semē adauget,
Semper nata modo, si sapit, oua bibe.
Humida sunt celerisq; cibi, flammæq; tepentis,
At durata, time, nec diuturna vores.
Mollia pectus alunt, tussim sedantia, rancis
Vocibus apta nimis, gaudia noctis agunt.
Hæc stomachū mulcent, renes, iecur optima ventri,
Vefficam mira sedulitate fouent.
Sunt bona, sed facile, & subito tamē oua putrescūt,
Sic nihil ex omni parte iuuare potest.*

Nomi. Lat. *Oua*. Ital. *Oua*.

Oua.

Qualità. Son calide, & humide temperatamente, perche il bianco è freddo, & il rosso è caldo, & tutti due hanno dell'humido.

Scelta. Quelle delle galline grasse, pasciuete di grano, & che son calcate da' galli, & nate fresche sono le migliori, & dopò quelle de' fagiani, ma quelle dell'ocche, & dell'anatre sono cattive, perche hanno graue odore, & difficil-

men-

Oua tuo-
ne.

mente si digeriscono, & per questo si elegga-
no di galline gioueni; & siano piccole, & lun-
ghe, & fresche, piccole, perche vengono da a-
nimale giouene, & grasso, lunghe, perche di-
mostrano la fortezza del calore, & per que-
sto, a questo proposito si dice questo distico,

Regula Doctorum debet pro lege teneri,

Quod bona sint oua, paruula, longa, noua.

Gionamenti. Nutriscono molto, & presto
prouocano il sonno, onde son molto conueniē-
ti a i uecchi, & a i conualescenti, eccitano il
coito, accrescono lo sperma, giouano a tifici,
allargano il petto, rischiaran la uoce, massime
le forbili, & le tremule, beunte con un granel-
lo di sale, quelle che si chiamano sperdute, so-
no migliori mangiate con sale, & con specie,
& agresto, perche bollite col guscio loro, si
proibisce la esalatione de' lor uapori, le dure
difficilmente si digeriscono, ma di tutte le frit-
te son più difficili.

Nocuenti. Tardano la digestione, se ap-
presio loro si mangiano subito altri cibi, si cō-
uertono facilmente in quelli humori, che ri-
trouano nello stomaco, le dure sō difficili a di-
gerire, & fanno uenir le lentigini nella faccia.

Rimedi. Si mangiano le fresche, & si mangi
solamente il rosso, & tra l'oua & altri cibi si
ponga qualche intervallo di tempo, & non si
mangino mai col pesce.

PAS-

Ardet, &
Si uis el
Cur neget
I. V. en

Nomi
Quali
li, & è la
dissimo,
finiscono
Scelta
torri, o
che si par
grassi, &
to lussurio
Gionam
timento,
ditide ha
reni, & d
Nocur
per la tro
geriscono
nutrimer
eccitano
Ripre
tità, & le
che sono

P A S S E R I.

Ardet, & est mollis Passer, durissimus aluo,

Si vis esse salax, hic cerebulla dabit.

Cur neget? huic subitam sunt adducentia mortem

I, Venus hinc, solas ni modo perdis aues.

Nomi. Latin. *Passer*. Ital. *Passero*.

Qualità. E più calido di tutti gl'altri vccel- Passere.
li, & è la sua carne secca, & però essendo calidissimo, è tanto lussurioso, & per questo non finiscono l'anno i passerì.

Scelta. Si eleggano i passerotti nati nelle torri, o ne i monti, nel tempo dell'autunno, che si pascono di vuc; & grani, & sono più grassi, & acquistano buon succo, nè sono tanto lussuriosi; il passer solitario è migliore.

Giuamenti. I passerotti danno buon nutrimento, & aiutano il coito, il passero trocloc- Passero
trocloclo
tide,
ditide ha mirabil virtù contra le pietre delle reni, & della vesica.

Nocumenti. Sono i passerì ingrati al gusto per la troppo siccità loro, difficilmente si digeriscono, infiammano, & generano cattivo nutrimento, cioè colerico, & malenconico, & eccitano la libidine.

Rigedi. Bisogna mangiarne in poca quantità, & le femine, & i passerotti, & l'autunno, che sono nutriti d'vua, & di grani.

P A V O N E.

*Cui bene seruata nocuit custodia vacca,
Ignea cui flamma est, cui caro lenta putret,
Qui licet oblectet, sitq; in regalibus ingens
Delitium, pigra nec leuis ille dapis.
Si tamen ante alios, Pauonem, hortensius edit,
Sic auis emernit, dira salaxq; Venus.*

Pauone. Nomi. Lat. *Pauo*. Ital. *Pauone*.

Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Scelta. Il migliore è quello, che è alleuato in buona aria, & sia giouene, & frollo.

Giuamenti. Nutrisce assai, massime quei c'hanno lo stomaco caldo, & che si esercitano.

Nocumenti. Sono di dura, & tarda digestione, generano sangue malenconico, & danno cattiuo nutrimento, nuocendo a chi viue in continuo otio. Sono questi animali dannosi a

Pauoni dannosi.

gli horti, & a i tetti.

Rimedi. Si mangiano i gioueni, & che siano ben frolli, & che siano stati per alquanti giorni appesi per il collo, con un gran peso a' piedi l'inuerno al sereno, arrostiti con garofani, & altre cose simili.

P E R D I C E.

Obsuit ingenium Perdici, effrena libido.

Per-

*Pernece
Grata tepe
Cor tum
Si timet ex
Palladi
Nomi.*

montana. c

Qualit

nel secon

Scelta

chiamato

Gioua

mento, p

humidita

lescenti, e

accresce i

nello ston

c'hanno il

caduco, m

però la li

Nocum

ne, & di c

nici, & rel

Rimed

& le vecc

la notte.

Externa e

Cù Vel

*Pernecet, Aucupium ni modo fallat auis.
Grata tepescenti Stomachum siccata liquore,
Cor tumidumq; potest prima fouere iecur.
Si timet excelsos cum sit leuis illa, uolatus,
Palladia casus seruat ab arce suos.*

Nomi. Lat. *Perdix*. Ital. *Perdice*, & *Starna* *Perdice montana*, che ha il beccorosso.

Qualità. E calda nel primo grado, & secca nel secondo.

Scelta. Il migliore è il giouene, & maschio, chiamato Pernicone.

Giuuamenti. Genera buono, & sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, dissecca la humidità dello stomaco, & conferisce a' conualescenti; è ottima, & lodata più della gallina; accresce il coito, & non lascia far corruttione nello stomaco; conferisce mirabilmente a quei c'hanno il mal Francese, il fegato gioua al mal caduco, mangiato vn'anno continuo, hauendo però la licentia da chi si conuiene. Mal Francese.

Nocumenti. Le uecchie son di durissima carne, & di cattiuo sapore; nucono a i malencnici, & restringon il corpo.

Rimedi. Non si mangino se non giouinette, & le vecchie si frollino l'inuerno al sereno della notte.

S T A R N A.

*Externa est uolucris qua uulgo Starna uocatur,
Cui Venerem, huic cadit Gallica dira lues.*

No-

Starna.

Nomi. Lat. *Externa*. Ital. *Sterna*.

Qualità. E la sua carne temperata.

Scelta. Le migliori sono le giouani, & le frolle al fereno.

Mal Frã-
cese.

Giuamenti. E la sua carne simile a quella della pnice, di buon nutrimento, & dicono che guarisce il mal Francese, seguitando per un'anno mangiar ogni di vna starna, & nò altro, hauendone però uebita licèza da chi si conuiene.

Nocumèti. Le vecchie son difficili a digerire, & generano cattiuo, e malèconico humore.

Rimedi. Si mangino le giouani, & le frolle, & ben condite.

Q V A G L I A.

Sint autumnales croceo tibi pabula lumbo,

Sine Coturnices, siue uocas Qualeas.

Sensibus hæc mala sunt, tenebrisq; replentia fuscis,

Ventri inuisa, malis febribus exitium.

Si tamen ulla tuos circumuolitauerit orbes,

Cena tibi non sit, sed leue prandiolum.

Quaglia

Nomi. Latin. *Coturnix*. Ital. *Quaglia*.

Qualità. E calda nel primo, & humida nel secondo grado.

Scelta. Si eleggano quelle, che sian nudrite in luoghi doue nò sia l'elaboro, che sia p̃sa da uccelli di rapina, e che sia grassa, & ben frolla.

Giuamenti. Gioua a malenconici, che con la loro humidità tēprano la siccità di qllo humore,

more, son
Nocum

pparano i

re, & spasi

che questo

tunque mo

delle quag

In somma

che gener

a putrefa

co, & fann

no vorrà

& ben car

Rimedi

ua la mal

de, & l'au

di grano,

si conuen

no son m

tra stag

ligenza, n

tro grass

magno, c

scoro i lor

mète le

Stornè per

Socrati

C A R N I. 255

more, son di gran nutrimento, & grate al gusto.

Nocuenti. Si corrompono facilmente, & pparano i corpi alle feбри, & generano tremore, & spasmo, & mal caduco, secondo alcuni, p che questo vccello patisce di questo male quātunque molti dicano, che questo non s'intēde delle quaglie, ma d'vn'altro vccello maggiore. In somma non bisogna vfarle troppo spesso, p che generano escrementi vitiosi, & prontissimi a putrefarsi, & quelle grasse rilassano lo stomaco, & fanno perdere l'appetito; se ad aque alcuno vorrà māgiarne, elegga le quaglie gioueni, & ben carnose, ma non troppo grasse.

Mal caduco.

Rimēdi. Con l'aceto, & col coriādro se gli leua la malignità loro. Bisogna mangiarne di rado, & l'autunno, quando hanno il gozzo pieno di grano, oueramente si nutriscono in casa; non si conuengono a' vecchi, nè a flmatici; l'autunno son māco nocue, come s'è detto, che in altra stagio dell'āno, & si deuono arrostiti cō diligenza, ne si deuono cōdir cō lardo, ma cō altro grasso, come di vitella, o simile. In state nō si māgino, che all'hora sō molto estēuate, e nutriscono i lor figliuoli, & p esso accēdono facilmente le feбри, & fanno ricadere i cōualescēti.

Conualescēti.

S T O R I A.

Sturne per grādas mendices aridus uuas,

Socratici cæta nolumus esse tua.

Nomi.

Stornò.

Nomi. Latin. *Sturnus*. Ital. *Storno*.

Qualità. E caldo, & secco, ma quãdo è grasso è humido.

Scelta. Si eleggano i gioueni, & i grassi al tempo dell'vua.

Giuamenti. Giouano gli storni, quando sono ben grassi dall'vua, a coloro che sono estenuati, & secchi, che nutriscono assai.

Nocumenti. Quando son magri difficilmente si digeriscono, & generano humori malenconici fuor dell'autunno: sono cattiuo cibo, perche si pascono di cicuta, ch'è a noi pernicioso ueleno.

Cicuta.

Rimedi. Non si mangino se non al tempo dell'vua, laquale è dalli storni marauigliosamente bramata, & subito presi si tagli loro la testa.

T O R D O.

*Inter aues Turdus si quis me iudice certet;**Inter quadrupedes gloria prima Sues.*

Tordi.

Nomi. Latin. *Turdus*. Ital. *Tordo*.

Qualità. Sono caldi, & secchi nel principio del secondo grado.

Scelta. Si elegghino quelli al tempo dell'inuerno, che siano grassi, & pasciuti di grani di ginepro, e di mortella; la lor carne è di buon sapore, & al gusto gratissima, massime arrostiti, graf-

grassi subito
stini, un cibGiuam
meno buon

riscono, & n

ni; sono mo

ualefcenti,

sto si diger

Nocum

mente si d

lenconici,

nuocono a

frenesia.

Rimedi

fchi, arrostiti

cuocano n

petrofello.

son buoni n

pleffione, e

i uecchi, &

Nos rapit i

Cassa di

Perpetuo g

Non ma

Comprimit

Positrem

grassi subito, che son senza cauar loro gli intestini, un cibo laudatissimo.

Giouamenti. Danno, se bene non molto, almeno buon nutrimento, che facilmete si digeriscono, & non sono uentosi, massime i montani; sono molto conuenienti a i deboli, & a i cōualefcenti, percioche fanno buon sangue, & p̄sto si digeriscono, massime quelli grassi.

Nocumenti. I uecchi, & i magri difficilmente si digeriscono, generano humori malenconici, massime quei c'han la carne nera, & nuouono a coloro che patiscono emicrania, & frenesia.

Rimedi. Si mangino i grassi, giouani, & freschi, arrostiti con saluia, & lardo, oueramēte si cuocano nel brodo di buona carne, stufati cō petrosello, uua passa, & altre herbe aperitiue; son buoni ne i tempi freddi, in ogni età, & cōpleSSIONE, eccetto a i molto vecchi. Si fuggano i uecchi, & macilenti, & i negri.

Emicrania.

T O R T O R E.

*Nos rapit in Venere Turtur, licet ipsa Minerva
Casta dicata, fugit uidua hac consortia cuncta,
Perpetuo gemit, arentique immurmurat ulmo
Non mandenda recens, sistit, uentremq; fluentē
Comprimit, adstringit, disentericisque medetur;
Postremus meliorq; cibus, stomachoq; salubris.*

R No-

Tortore

Nomi. Lat. *Turtur*. Ital. *Tortore*.

Qualità. Sono calide & secche nel secondo grado.

Scelta. Le migliori son le giouani, & pasciute alquanti giorni in casa, accioche acquistino un poco di humidità.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, son di buon sapore, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, accrescono il coito, assottigliano l'ingegno; si danno vtilmente arrolite con garofani, & succo di aranci, ne i flussi, & nella dissenteria.

Nocumenti. Le tortore uecchie nuocono a i colerici, & a i malenconici, perche la lor carne ha in se molta siccità, onde son di difficile digestione, & generano sangue malenconico.

Rimedi. Si mangino le gioueni, & grasse, tenute in casa a cibare per alquanti giorni di cibi humidi, & si tengano due giorni morte al sereno della notte; son buone ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i flemmatici.

VCCELLETTI MONTANI.

GLi altri vcelli minuti di monti son migliori di quei, che stanno in luochi piani, in stagni, paludi, & luochi acquosi, & capestri, per-

percioc
calidi, &
de gene
scono, &
triment
certi in
che viu
scono, &
no la c
sto bal
sta hon

AV
Pese
I trim
& pier
gior nu
meglie
la indi
ti gene
stomac
sci ada
I. T
non fr
II.
forte d
quanti

percioche quei che stanno ne i monti sono più calidi, & più secchi, & di manco superfluità onde generano sangue sottile, facilmete si digeriscono, & se saranno grassi, daràno laudabil nutrimento, & molto vtile a i conualescenti, & a certi infermi; & all'incontro, quelli vccelletti, che viuono nell'acque, difficilmente si digeriscono, danno grosso nutrimento, percioche hāno la carne piena di molta superfluità. Et questo basti per hora hauer detto de' gli vccelli; re sta hora, che veniamo a i pesci.

Vccellet
ti monta
ni.

AVERTIMENTI NE I PESCI.

I Pesci rispetto alle Carni sono di minor nutrimento, ma grosso, flemmatico, frigido, & pieno di superfluità, i marini sono di maggior nutrimento, che gli altri, & i sassatili sono migliori, sono difficili a digerire, & i segni della indigestion loro, sono la sete, essēdo che tutti generano sete, dimorādo lungamente nello stomaco, alcuna volta si corrōpono. Circa i pesci adunque si seruino queste regole.

I. Tutti i pesci s'hanno da mangiar caldi, & non freddi.

II. Non bisogna riempirsi troppo di alcuna forte di pesci, ma se ne deue mangiare minor quantità, che non si fa delle carni.

R 2 Non

III. Non è da usare molto nè spesso i pesci, & quando si usano si mangiano conditi cō aniso, finocchio, & spetie, per disseccare in qualche modo l'humidità loro.

IIII. Non si mangino i pesci dopò grande esercizio, ò fatica, pche allhora si corrono facilmente, nè bisogna mangiarli dopò gli altri cibi, chi ha lo stomaco debole, ò ripieno di mali humori, nessuna sorte di pesci vsi, e p qsto si deuono dare a i cōualescenti, & vecchi, pche più tosto sminuiscano il calor loro, che l'accrescano.

V. I pesci, & la carne alla medesima mensa si proibiscono, così i pesci, & il latte, o latticini, perche causano molte cattive infirmità, nè men si conuengono con l'oua.

VI. I pesci grossi, & viscosi insalati alquanto, sono migliori de i freschi, & manco nocui, ma non siano troppo salati, percioche il sale è molto molesto al cernello. I pesci freschi generano flemma acquoso, mollificano i nerui, e nõ si conuengono se nõ a stomaco caldo. I maritimi, o vn poco salati non sono tanto humidi, & per questo sono migliori. I salati, & secchi sono di cattiuo nutrimento.

VII. E ancora d'auertire, che quãto l'acqua in cui giacciano i pesci è più morbida, e più profonda, tanto più prestanti sono i pesci in essa nutriti.

VIII. I pesci maritimi sono migliori di quei del-

dell'acqua
la falsedine
mento loro

IX. Fra
più laudab
si, da poi n
chiare, &
ma sono o
go, nelli f

X. Tut
li, li megli
di, & che
quali nõ è
re, o odor
piti a cor
che nõ ha
& che hab

XI. Son
sto nuoco
ui, quant
ma, & fia

XII. La
de' pesci,
la gratic
gerli, è il
no lo ston
megliori
è da auer
coprire, a

dell'acque dolci, perche sono più calidi, & per la falsedine dell'acqua, mianco humidi. Il nutrimento loro è più propinquo delle carni.

IX. Fra i pesci maritimi, & fluuiatili, sono più laudabili quelli, che stanno in luoghi petrosi, da poi ne gli arenosi, & nell'acque dolci, & chiare, & correnti, doue non siano sporcitie; ma sono cattiuu quei pesci che uiuono nel fango, nelli stagni, & nell'acque ferme.

X. Tutti i pesci tãto marini, quanto fluuiati li, li migliori son quelli, che nõ sono molto grãdi, & che nõ hãno carne dura, nè secca, & ne i quali nõ è grassezza, nõ mucillagine, nè sapore, o odore cattiuo, nõ viscosi, ma frãgibili, nõ sũti a corrõpersi, ma che si mâtéganò assai, & che nõ habitino in stagni, o in luoghi sordidi, & che habbino molte squame, & molte spine.

XI. Sono i pesci frigidi, & humidi, & p questo nuocono alle frigide cõplectioni, & a i nerui, quantunque multiplichino il latte, & lo sperma, & siano a collerici conuenientissimi.

XII. La migliore cottura, & preparatione de' pesci, è arrostitirli sopra i carboni, o sopra la graticola; il lessarlie, è il secõdo modo; il frigerli, è il più cattiuo modo, massime p qlli c'hãno lo stomaco debole. Gli arrostiti adũq; sono migliori de' lessi, & i lessi migliori de' fritti; ma è da auertire, che i pesci arrostiti, nõ si deuono coprire, acciochè possino esalare i lor vapori.

ANGVILLA.

Phlegmaticis epulū minime est Anguilla salubre.

Huic lent oris enim copia, aliq; nimis :

Fit melior transfixa veru, moxq; igneus assa,

Ut sit enim aridior, sic mage grata gula :

Anguilla : Nomi. Latin. *Anguilla* Ital. *Anguilla*.

Qualità. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Scelta. S' eleggano quelle, che la primavera si prendono in mare arenoso, & nō ragnoso, & subito presa sia cotta. Quelle dell'acq; chiare son le migliori, come q̃lle del lago di Boissena.

Giuuamenti. E di delicatissimo sapore, dā buon nutrimento, & salata conseruasi lungamente, & diuene ottima per gli stomachi flemmatici.

Nocuenti. Mangiandone troppo offende lo stomaco, difficilmēte si digerisce, che la sua carne è viscosa, vlandone troppo spesso, & in troppa quantità genera la pietra nelle reni, & nella veslica, sū venir la podagra, & i dolori artetici, offende tutte le viscere, & principalmente nuoce alla testa, massime quelle che nascono nell'acque torbide; le salate nuocono a' malenconici, percioche accrescono quell'humore; & in somma chi mangia troppo anguille si mette a pericolo della vita.

Anguille
pericolo-
se.

Rimedi. Sono mào nocue quelle che scor-
ticate

ticate fres-
& la coda
spergendosi
farina, & ca-
con pepe, &
fiano molto

Carne Rapi-
Cottura.
Si siet ergo
Et calida

Nomi. I
Qualità
Scelta. C
Giuuam
massime m
temente nu
Nocume
mente si di
Rimedi
eo d'aranci
cosi molti i

Antiquis ab
Sed nunc,

ticate fresche, & suentrate, gittata via la testa,
& la coda s'arrostitiscano con alloro, spesso a-
spergendoui sopra poluere di zuccaro, fior di
farina, & canella. Le sottili si mangino fritte,
con pepe, & succo di aranci, & s'auertisca, che
fiano molto ben cotte.

A G V C C H I A.

*Carne Raphis solida, & dura est, agreq; domatur
Cottura. succi sed tamen vsque boni est.*

Si fiet ergo semel stomachum virtute valentem.

Et calidum ventrem nocta potenter alet.

Nomi. Lati. *Acus.* Ital. *Agucchia.*

Qualità. E difficile a digerire.

Aguc-
chia.

Scelta. Quei più grossi sono migliori.

Giuuamenti. Sono di buono nutrimento,
massime mangiati fritti questi pesci, che poten-
temente nutriscono.

Nocumenti. E la lor carne dura, & difficil-
mente si digerisce.

Rimedi. Si mangiano fritti cō agresta, o suc-
co d'aranci, oueramente si mangino salati, che
così molti li mangiano crudi col pane.

C A L A M A R O.

Antiquis abiecta fuit Loligo, probatur

Sed nunc hancq; petunt, sepe probantq; coqui.

R 4 No-

Calama-
ro.

Nomi. Latin. Loglio. Ital. Calamaro, *perche ha dentro del corpo una vessica piena d'un negro li-
quore, che pare inchiostro, alquale quando ha paura esce fuori, come auiene a gli huomini timidi, che si muoue loro il corpo, & cosi intorbida l'acqua, & saluasi da i pescatori.*

Qualità. E frigido nel primo grado. & humido nel secondo.

Scelta. Il migliore è il piccollino, perche è più tenero, & più presto si digerisce, & che non sia preso in mari morti, & sia pregno.

Giuuamenti. E delicatissimo al gusto, accresce l'appetito, & è di molto buon nutrimento.

Documenti. I grandi difficilmente si digeriscono, & nucono particolarmente a i paralitici.

Rimedi. Si cuoprono di farina, & si friggono, & aspersi di succo d'aranci, si mangiano in ogni stagione, & in ogni età, pur che non siano grandi. Sono ancora manco nociui, & meglio si digeriscono cotti in acqua, & vino al pari, aggiuntoui olio, pepe, sale, & herbe odorifere, ma si cuociono col lor negro liquore, che senza esso son manco soauì.

C A P P O N E.

*Quantumuis multos pisces Natura creauit,
Coccyx effusa nomina vocis habet.*

Est

Est autem
Lenti in
At vero gl
Frigidum
Viq; minu
Vinunt

Nomi
Quali
mente.
Scelta
Giuu
nutrime
Nocu
gerire.
Rime
ranci, ou

Carpio, s
Ingen

Nomi
Quali
do nel p
Scelta
Giuu
tri pesci

Est autem dura carnis, siccaq; nihilq;

Lenti in ea, aut modicum, nil quoque fellis inest.

At vero gladio partes dissectus in ambas.

Frigitur; & multo gratior esse solet.

Vtq; minus cuculi desint, & in ea re, & undis

Viuunt, longe alios terra frequenter alit.

Nomi. Lat. *Cuculus, & Coccyx.* Ital. *Cappone.* Cappone.

Qualità. E frigido, & humido moderatamente.

Scelta. Il grosso è migliore.

Giuamenti. E pesce molto sano, & di gran nutrimenti.

Nocumenti. Hà carne dura, & difficile a digerire.

Rimedi. Fritto, & mangiato con succo d'aranci, ouero lessò nell'acqua è più grato.

C A R P I O N E.

Carpios, Salmonem, & Truttam bonitate videtur

Ingeniti succi, & carne referre sua.

Nomi. Lat. *Carpio.* Ital. *Carpione.* Carpione.

Qualità. E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Scelta. I migliori sono i freschi.

Giuamenti. E nobilissimo tra tutti gl'altri pesci, & è tanta la gratia del suo sapore, che

che a veruno altro pesce è secondo; ha carne tenera, dà ottimo nutrimento, & in qualunque modo si mangia, o fritto, o arrostito, o lessato, sempre è soauissimo; portasi marinato per tutta Italia, & si conserua con fronde di lauro, mirto, & cedro.

Conditura.

Nocumenti. Non apporta danno, o nocumento alcuno, se non che la sua carne (come cosa gentile) presto corrompesi.

Rimedi. Gli si leuino subito le scaglie, & le budella, si faccia stare nel sale per sei hore, poi si frigga nell'olio, poi si asperghi sopra aceto, nel quale sian bolliti garofani, pepe, canella, & zaffarano; è buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione.

C E P H A L O.

*Tam Cephalus Stupido sensu est, vt si caput abdat,
Ex omni corpus parte latere putet.*

*Cæno, & aquis viuunt, cæni resipitq; saporem
Coctus iudicio nec valet ille meo:*

*O Cephalo, o Capito, sic namque vocabimus illum,
Cui caput, & magnum, sed sine mente caput.*

Cefalo.

Bottarghe.

Nomi. Lat. Cephalus. & Capito. Ital. Cefalo. Qualità. E frigido nel primo grado, & humido nel secondo; delle sue oua salate si fanno le bottarghe.

Scel-

Scelta.
re non tan-
lito guard-
nè grasso
Giuuan-
nutriment-
Nocum-
ce allo sto-
sti humori.
Rimedi:
no arrosto
& si mang-
l'inuerno.

Si quando
Nimiri-
Nam mibi
Et Syn-
Synagoga
Ante f-

Nomi.
tale.
Qualità.
nel seco-
Scelta.
Schia-
on-

Scelta. Il migliore è quello, ch'è preso in mare non fangoso, ma arenoso, & sassofo, & che il lito guardi a Settentrione, & non sia grauido, nè grasso troppo, che questi sono insipidi.

Giuamenti. E delicato al gusto, dà buon nutrimento, & il suo brodo moue il corpo.

Nocumenti. Quàdo è d'acqua fangosa nuoce allo stomaco, non si digerisce, & genera tristi humori, & molte superfluità.

Rimedi. I grossi si cuocano a lessò, o si facciano arrosto con l'origano; i piccioli si friggan, & si mangino con succo d'aranci, l'autunno, & l'inuerno.

Cottura.

NS. men

D E N T A L E .

Si quando Piscem mandis Evidoria cauetò ,

Nimirum lapides in capite ille gerit.

Nam mihi cum sola distent atate Synagris ,

Et Synodon fiet hic maior, at ille minor.

Synagridos gemmis gemma Synodontidas ergo

Ante feres, aliqua si bonitate valent.

Nomi. Lat. Synagris, & Dentices Ital. Den- Dentale.
tale.

Qualità. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo.

Scelta. Il migliore è il grasso, & preso in Schiaunonia, & accociato in gelatina, come tan-

no gli Schiauoni, che li portano cotti con l'aceto, sale, & molto zafferano, & tagliati in pezzi ne fan gelatina.

Giouamenti. Nutrisce grandemente, ma se è molto grasso, non nutrisce tanto, & meglio si digerisce, stringe il corpo, onde è conueniente nelle dissenterie.

Nocumenti. Tardi, & difficilmente si digerisce, aggraua lo stomaco debile, & però non si conuiene a vecchi, nè a flemmatici.

Rimedi. Si cuoca nell'acqua, con molto olio & sale, o uero arrostandolo, & bagnandolo spesso d'olio, & d'agresta, ouero facédone gelatina con aceto, & spetie, & zafferano, è cibo delicatissimo per i gioueni, & p i colerici l'inuerno.

Gelatina

FRAGOLINO.

Fragoli- *Non crassam, non uiscosam laxam atque fluentem,*
no. *Et duram carnem non Erythrinus habet,*
Carnibus aurata accedit, laudabile sanguen
Procreat, an non dum sunt satis ista tibi.

Nomi. Lat. *Erythrinus*. Ital. *Rubeli, & Fragolini*, perche son di color rosso, simile alle fraghe; pesce di mare.

Qualità. E temperato nelle qualità attine, ma è humido nel primo grado.

Scel-

Scelta. Il
me l'inuerno
Giuani
genera buo
a chi l'usa,
& facile a d
Nocume
quantità, n
cita vener
nenir a noi
ui dentro,
Rimedi
to con succ
to, mangia
no ancor l
massime l'i

Sat bene Ca
Humect
Si partes igit
Cuius qu
Vi quadam
Fert mag
Seu per se c
Et thure
Aethrion n

Scelta. Il migliore è il fresco, fritto, massime l'inuerno.

Giouamenti. Questo è nobilissimo pesce, genera buon nutrimento, & è molto salutare a chi l'usa, pche ha la carne tenera, & saporita, & facile a digerirsi, & di molto nutrimento.

Nocuenti. Mangiandosi in souerchia quantità, nuoce a i vecchi, & a i flemmatici, eccita venere, putrefatto nel uino, & beuuto, fa uenir a noia il uino, come l'anguilla soffocata ui dentro, & beuuto poi il uino.

Vino con
me si rē-
de noia-
so.

Rimedi. E più sano cotto fritto, & condito con succo di aranci, & pepe, ouero arrostito, mangiato caldo cō succo di agresto; è buono ancor lessò condito con herbe odorate, massime l'inuerno.

GRANCHIO.

Sat bene Cancer alit, qui curua fluenta frequētat,

Humectatq; etiam corpora nostra satis.

Si partes igitur solidæ sunt febre prehensæ,

Cuius quam magno est, hic satis auxilio.

Vi quadam, ualet occulta, canis istibus atris

Fert magnam quamuis sit rabiosus opem.

Seu per se cinerem sumas seu pane fuso,

Et thure immixtis, intrepido ore uoratis.

Aethrion iurebat uiuos, cineremq; parabat,

Anti-

Antidotum uera cum ratione datum.

Arida uis illi, cum prescriptiq; uigorem

Acquirir, has quis opes neget esse Deum?

Grächio

Nomi. Lat. *Cancer*. Ital. *Granchio*.

Qualità. E frigido nel secondo grado, & humido nel primò.

Scelta. I migliori sò quelli, che sono appresso i fiumi, ò altre acque dolci, & che sian presi di primavera, o d'autunno, a luna piena, e quei che son teneri.

Giuuamenti. Gioua a tifici, perche è di grã nutrimento, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, & cõferisce a quei, che son morfi da cani rabbiosi, pigliãdo la sua cenere, e si feccano i grãci nel forno, & si danno per quaranta giorni a chi è morso da cã rabbioso, ma bisogna cauterizar cõ ferro il luogo offeso, & far pigliar della poluere d'lla rosa canina; cõ aqua, o cõ latte ingrassa, & per questo gioua a i consumati, & resiste alla colliquation de i membri cõ la tenacità sua, & sana l'ulcere del polmone.

Nocumeti. La sua carne è alquanto difficile a digerire, onde genera humor grosso, & flemmatico a chi ne mangia in troppa quantità, & per questo è nociuo a i flemmatici.

Cottura.

Rimedi. Si cuocano bene su la brascia uiua, & poi si mangiano con pepe, & con aceto forte; è buono ne i tempi caldi per i gioueni, & per

per i colerico molto

Asiacas

Praditu

In capite ip

Discito

Nomi.

Qualità

di nel secco

Scelta.

quellimar

Giouar

sunti, ingr

dità resiste

solidi, & c

chiato ne

& il lor br

Nocum

& sono di

Rimedi

scia uiua, &

aceto, & m

sanguigni,

Tbrissa boni

per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.

GAMMARI.

Astacas & molli carne est, & denique suavi

Præditus, hincque ideo perfacile excoquitur.

In capite ipsius si quis lapis inueniatur,

Discito quod Renum comminuat lapidem.

Nomi. Lat. *Astacus*. Ital. *Gammario*.

Gamma

Qualità. Sono i gammari come i grāci, fred

di nel secondo grado, & humidi nel primo.

Scelta. Quelli de' fiumi sono migliori di quelli marini.

Giuuamenti. Giouano a gli ethici, & a i cōfunti, ingrassandoli, & con la lor tenace humidità resistono alla colliquatione de i membri solidi, & con la frigidità al calore strano inuechiato ne i membri, sono di gran nutrimento, & il lor brodo gioua a gl'asmatici.

Nocumenti. Generano humori flemmatici, & sono di difficile digestione.

Rimedi. Cuocendosi come i granci su la brāscia uiua, & poi mangiandosi con pepe, & con aceto, & meglio si digeriscono; son buoni per i sanguigni, & per i colerici ne i tempi caldi.

LACCIA.

Tbrissa boni satis est succi, cum pinguit: ori,

Nec

*Nec stomacho ingratum, nec nociturum epulum
Scilicet ut patrias sedes, pontumq; reliquit,
Dulciq; innat aqua, nam satis illa placet.*

Laccia.

Nomi. Lat. *Thrissa*. Ital. *Laccia*.

Qualità. E fredda nel primo grado, & hu-
mida nel secondo.

Scelta. La migliore è quella, che è presa in
acque dolci, & non in mare, perche queste son
aride, secche, & dure, ma come entrano ne' fu-
mi, subito diuentan grassissime, & al principio
di Giugno tornano in mare a partorire. Quelle
del Teuere prese di Maggio, o di Aprile tengo-
no il principato, & siano piene di oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, & dà mol-
to nutrimento al corpo, prouoca il sonno, &
ha in capo vna pietra che conferisce alla quar-
tana.

**Quarta-
na.**

Nocumenti. Nuoce quando è presa in ma-
re, pche ha la carne dura, & secca, che difficil-
mente si digerisce, onde nuoce a coloro c'han-
no lo stomaco debile, perche genera flemma.

Rimedi. Se si cuoce nell'acqua con aceto,
& sale, & si mangia con sapore acetoso è me-
gliore; ouero fatta arrosto, bagnata con ace-
to, & olio, col finocchio, saluia, o rosmarino; si
conuiene a ogni età, & complessione, mangia-
ta in poca quantità, di primauera, presa ne i
fiumi, & piena d'oua.

L A M-

Lampetra car

Nonnihil,

Vere edito ha

Temporib

Impulsas (mi

sistit, & i

Nonii. La

masi cossi, per

Qualità. I

da nel primo

Scelta. La

i fiumi la pri

& ha la spina

Giouame

sce lo sperm

fissima nelle

Nocumen

massime se n

offende i po

nerui.

Rimedi. S

ferra la boc

garofani, &

pane, olio, st

po, per ogni

decrepiti, &

LAMPREDA.

Lampetra carne quidem est molli, lectoris habetq;

Nonnihil, at magni nunc tamen est precij.

Vere edito hanc, siquidem æstivis insuauor estur

Temporibus, nam durior efficitur.

Impulsas (mirum) puppes vento illa secundo

sistit, & inceptum sepe moratur iter.

Nonni. Lat. *Lampetra*. Ital. *Lampreda*, & *chiaz-
masi* cosi, perche sempre stan lambendo le pietre. Lampre-
da.

Qualità. E calda temperatamente, & humi-
da nel primo grado.

Scelta. La migliore è quella, che è presa ne
i fiumi la primavera, che allhora è più grassa,
& ha la spinal midolla più tenera.

Giouamenti. Dà ottimo nutrimento, accre-
sce lo sperma, è delicatissima al gusto, & pretio-
sissima nelle mense.

Nocumenti. Si digerisce alquanto tardi,
massime se non sia ben cotta, & ben condita,
offende i podagrosi, & chi patisce difetti di
nerui.

Rimedi. Si affoga dentro la maluasia, & gli si
ferra la bocca con noce moscata, & i buchi cō
garofani, & si cuoce in vn tegame cō nocciole,
pane, olio, spetie, & maluasia; è buona d'ogni tē-
po, per ogni età, & cōpleSSIONe, eccetto che pi
decrepiti, & per quei che patiscono ne' nerui.

S LVC-

L V C C I O.

Lucius obscuris uitam qui degit in vndis

Peior eo in puris qui fere degit aquis.

Namq; mali succi est, qui stagna, lacusq; frequētat,

At qui pura subit sepe fluenta valet.

Luccio.

Nomi. Lat. *Lucius*. Ital. *Luccio*.

Qualità. E freddo, & humido nel secondo grado.

Scelta. Il migliore è quel di fiume, ouero di laghi non fangosi, & deue esser grande, fresco, & grasso.

Giouamenti. Dà il luccio molto nutrimento le sue mascelle abbrusciate, & ridotte in poluere, & beuute con vino al peso di vna dramma, rompono la pietra.

Pietra.

Nocumenti. E di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco, moltiplicando la flemma.

Rimedi. Cuocasi a lessò, insieme con herbe odorate, & con olio, & poi mangiasi con sapor bianco, ouero si arrosta nella graticola con origano, & aceto; si conuiene l'inuerno a gioueni, & a' colerici; è pasto graue, ma quando è preso in fiume, è più digestibile, & molto manco nociuo.

L V M A C A.

Cochlea, quæ salsus habitat communiter vndas,
Ven-

Ventric
Vtilis, & si
Flumin
Cumq; sien
Plus ali

Nomi.
Qualità
da nel seco
Scelta.
ghi montu
di, c'habb
gata, & co
buone an
gliori son
Giouan
al gusto, n
smorza l'a
uoca il son
Nocum
cilmente f
chi patisc
Rimed
herbe odo
fello, & ag
to. Il meg
ma, & poi
ro lesse ch
vn poco di

*Ventriculo utilis est, & cito ventre meat.
 Utilis, & Stomacho quæ terras incolit, at quæ
 Flumina amat, virus nescio quod resipit.
 Cumq; sient plures species, uarieq; uidende.
 Plus alijs veniet, grata marina mihi.*

Nomi. Lat. Cochlea. Ital. Lumache.

Qualità. È fredda nel primo grado, & humi
 da nel secondo. Luma-
chei.

Scelta. La migliore è quella, che è colta in luoghi montuosi, & colli ameni, & lontani da paludi, c'habbia pasciute herbe odorifere, sia purgata, & coperchiata al tempo dell'inverno; son buone ancora quelle delle vigne, ma molto migliori son quelle, che si colgono nelli spineti.

Giouamenti. Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i tifici, & sinorza l'ardore della collera, & la sete, & procuoca il sonno; è ottima per gli ethici.

Nocumenti. Difficilmente si digerisce, & facilmente si conuertere in flemma, onde nuoce a chi patisce di pietra, o di renella. Tifici.

Rimedi. Cocendosi bene in compagnia di herbe odorate, come menta, calamento, petrosello, & aglio, cò olio, ma che sia molto beccotto. Il miglior modo di mangiarle è lessarle prima, & poi frigerle, & mangiarle con la salsa; ouero lesse che sono, si metta dentro nel lor guscio vn poco di saturea, o timo, & poi si ricuoca-

no sopra la braccia; la marina è migliore di tutte, & manco nociua, massime ne' tempi freddi, & quando è ben purgata è buona per i gioueni, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

O M B R I N A.

Terra & aqua, fuluo simul auro nescitur umbra

Fit magni a multis propterea precij.

Quippe huic alba caro Truttarum more uidenda est

Firma, suo stomachum quaq; sapere iuuat.

Ombri-

III.

Nomi. Lat. *Umbra* Ital. *Ombrina*.

Qualità. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Scelta. La migliore è la più grassa, & la più saporita, & tra tutte le parti solida più il vêtre.

Giuamenti. Dà buon nutrimento, facilmente si digerisce, tempera l'ardor del sangue, & dopò lo sturione è il più nobile, & il più saporito pesce, che si mangi.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco frigido, tardi si digerisce, non essendo ben cotta, & genera opilationi.

Rimedi. E manco nociua cocendosi a lessò nell'acqua, & nell'aceto, & poi mangiandosi col sapor biaco; ouero arrostita piena di garofani, mangiandola con olio, & agresto; è buona ne i giorni

giorni canici, ma nuoce ai flemmatici

Pisculis, s. Maxillaq. Carne autem Haudq;

Nomi. I. Qualità. ca nel primo Scelta.

d'inverno i to, & il primo se ne i mari

Giuamenti. mento a ch eoitto.

Nocumenti. ha la carne Rimedi.

ferano, spe uero su la g aceto mar tempo è p & a i colerici no, & han

giorni caniculari, per i gioueni, & per i colerici, ma nuoce alle persone otiose, a i vecchi, & a i flemmatici,

O. R. A. T. A.

*Pisciculis, sese & Conchis Aurata saginat,
Maxillaq; illos asperiore domat.*

*Carne autem media est, oriq; accommoda ualde,
Haudq; exors succi dicitur esse boni.*

Nomi. Latin. *Aurata*. Ital. *Orata*.

Orata,

Qualità. Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

Scelta. La migliore è quella, che è presa d'inuerno in alto mare, & non in mare morto, & il principato hanno quelle, che son prese ne i mari di Levante.

Giuuamenti. Dà copioso, & buon nutrimento a chi la digerisce bene, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile a digerire, perche ha la carne molto dura.

Rimedi. Cocendosi in acqua, & olio cò zafferano, specie, vua passa, & herbe odorate, ouero su la graticola, mangiandola con olio, & aceto marinata; è buona d'inuerno, nel qual tempo è più saporita; conierisce a i gioueni, & a i colerici, & a quei che molto si esercitano, & hanno gagliardo lo stomaco.

O S T R I C A.

*Lubrica nascentes implent Conchilia Luna,
Sed non omne mare est generose fertile teste.
Murica Baiano melior lucra peloris
Ostrea Cireis Misene oriuntur Echini
Pettinibus patilis iactans se molle Tarrentum.*

Ostrica.

Nomi. Latin. *Ostra*. Ital. *Ostrica*.

Qualità. E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Scelta. La migliore è quella del lago Lucrino, massime presa ne i mesi, che hanno R, & siano mangiate fresche.

Giuamenti. Risueglia l'appetito, accresce il coito, & muoue il corpo.

Nocumenti. E difficile a digerire, accresce la flemma, & fa opilationi.

Rimedi. Si mangi con pepe, olio, & succo di aranci, dopò ch'è cotta su la braschia, che non si deue lessare, si conuiene ne i tēpi freddi a i gioueni, & a i colerici, & a quei che hāno lo stomaco molto gagliardo.

R A N O C C H I E.

*Ranarum alba caro. sed semper durior esā,
Ipsa recens infusa tamen non tempore paruo
In Lympha tenera, efficitur nutriq; potenter,
His cōfert q̄b. & ipsis, & simul hctica mox a est*
Cum

Cum sale
Contra
Ranarum
Implet

Nomi. L
Qualità

humide ne

Scelta. L

no nell'acq

nerate al to

Giuam

mangiate s

le serpi; la

aceto, uale

a gli spasmi

decottione

cotte in br

mettando

cenere del

una dram

Nocum

dimorādo

nutriment

testini, diff

poco, & ge

no lo stom

sono mort

si deon m

Cum sale, cumq; oleo coctæ, si denique edantur.

Contra serpentum uis illis cuncta uenena.

*Ranarum cū melle cinis, quando illitus illo est,
Implet Alopecias, sanguem sistitq; fluentem.*

Nomi. Lat. *Rana*. Ital. *Ranocchie*.

Ranocchie.

Qualità. Son frigide nel secondo grado, & humide nel primo.

Scelta. Le migliori son quelle, che habitano nell'acque grosse, & ben formate, & nõ generate al tempo della pioggia.

Giuuamenti. Cotte lesse con olio, & sale, & mangiate sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi; la lor decottion fatta con acqua, & aceto, uale a i dolori de i denti, nella lepra, & a gli spasimi; sono vtilissime a i tifici, & la lor decottione gioua alla tosse antica, massime cotte in brodo di pollo, o di cappone, & humettando prouocan soauemente il sonno; la cenere del lor fiele, beuuta con vino, al peso di una dramma, sana la febre quartana.

Quartana.

Nocumenti. Essendo nate di putredine, & dimorãdo nell'acque putride, danno putrido nutrimento, & però causano dolori de gli intestini, difficilmẽte si digeriscono, nutriscono poco, & generano sãgue malenconico, grauano lo stomaco, accrescono le flême, & quando sono morte dalle serpi, o andãdo in amore, nõ si deuon mãgiare, percioche danno grã per-

turbatione al ventre, & allo stomaco, & fanno orinar sangue.

Rimedi. Siano ben cotte, & bene apparecchiate, con salfe fatte di herbe odorifere, & calide, & con un poco di aglio. delle ranocchie son buone a mangiare solamente le coscie, scorticate prima, & tenute in acqua fresca per ventiquattro hore, sono manco nocive mangiate con specie, con succo di aranci, o di limoni; son buone ne i tempi caldi per i gioueni, & per i colerici, ma non per i vecchi, nè per flemmatici, nè per gli otiosi.

S A R D A.

Cum muria Sardina duos seruatur in annos.

Fitq; garum hinc, toto corpore felle caret.

Quare aliqui cū oleo, & sale, purgata integra i olla Gratticula nel eam si uoluere coquunt.

Sarda.
Alice.
Sardella.

Nomi. Lat. *Sardina*, & *Sarda*. Ital. *Sarda*, & quando è *Sardina* si *sala*, & chiamasi *Alice*, & quando è *Sarda* si *sala* parimente, & chiamasi *Sardella*.

Qualità. E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fin del medesimo.

Scelta. La migliore è quella, che è presa la primauera, in mare arenoso, & non fangoso.

Giouamenti. Presa subito cotta, & mangiata,

stata, è di
mo sapore
rito, netto
però se ne
ualescanti.
Nocum
si mangia
Rimedi
graticola
petrosello
no, per al
rimedia a
da a tutte
uera, pu
quantità

S
Albo ex in
Affectio
Gignit enim
Quando
Non Galli
Illius su
Inuenies
Qui ren

Nomi.
Qualit
do grado

giata, è di buon nutrimento, & di delicatissimo sapore, le sarde salate risvegliano l'appetito, nettano lo stomaco delle superfluità, & però se ne concede in poca quantità a i conualescenti, nel principio del mangiare.

Nocumenti. Genera ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà dell'humido.

Rimedi. Cocendosi in un tegame, o su la graticola dentro un foglio di carta con olio, petrosello, & pitartima, o con sale, & origano, per alcuni pochi giorni conseruandosi, si rimedia a i suoi nocumenti, si conuiene la sarda a tutte l'etadi, & complessioni, la primauera, pur che non se ne mangi in troppa quantità.

Cottura,

S P I G O L A .

Albo ex iure Lupus, tenuiq; elixus aceto,

Affectis adfert febris auxilium.

Gignit enim tenuem succum sanguemq; probatū,

Quando caro ipsius per facile excoquitur.

Non Galli iecori cedit, non Anseris hepar.

Illius succi, uel ratione boni.

Inuenies capitis duos in parte lapillos,

Qui renem duos comminuant lapides.

Nonni. Lat. *Lupus.* Ital. *Spigola.*

Spigola.

Qualità. E fredda, & humida nel secondo grado:

Scel-

282 P E S C I.

Scelta. La migliore è la candidissima, & molliſſima, & preſa nel Teuere tra li due ponti, & ſpecialmente nel meſe di Gennaro, il quale è chiamato per queſto Spigola.

Giouamenti. E di ſapore delicatiſſimo, rinfreſca aſſai generando humore freddo, & ſottile di ſoſtanza, è molto grata nelle tauole di grandi, & la pietra che ha in teſta rōpe le renelle, e le pietre.

Pietre. Nocumenti. Nuoce a i catarroſi, maſſime quando è grauida, percioche genera molti eſcrementi in ogni ſtagione.

Rimedi. E manco nociua cotta in acqua, & aceto, & poi mangiata con ſapor bianco acetoso, ouero cotta ſopra la graticola, mangiandola con olio, aceto, & ſale, & cōſi conferiſce ad ogni età & compleſſione, maſſime nel meſe di Gennaro.

S T U R I O N E.

*Haroum tantum capiant Acipenſera menſe,
Mille etenim nummum non mihi piſcis erit.
In precio nullus Romæ magis extitit unquam,
Ornent regales munera rara dapes.*

Sturione. Nomi. Lat. Sturio, Acipenſer. Ital. Sturione.

Qualità. E caldo nel principio del primo grado, & humido nel ſecondo.

Scelta.

Scelta. Il migliore è quello, che è preso ne i fiumi, ne i quali si fa più grasso, & più sapo-
rito; che nel mare.

Gionamenti. Nutrisce assai, accresce il coi-
ro, & rinfresca il sangue, & si stima nelle tauo-
le per cibo pretiosissimo, & che tenga il primo
luoco; delle sue oua salate, si fa il cauiaro, che
si mangia cotto, & crudo, per svegliar l'appe-
rito, & per far bere con gusto, & della polpa
se ne fanno li schenali, che sono salati, & sec-
chi al fumo, che sono appetitosi a mangiare,
ma non son buoni per catarrosi, & podagrosi.

Nocumenti. Ha la sua carne grassa, che ge-
nera humor vischioso, difficilmente si digeris-
ce, & tanto più, quanto è più fresca.

Rimedi. E manco nociuo mangiandone la
testa, & la pancia solamente, & sia frollo, cot-
to a lessò nell'acqua, & aceto, & poi mangiato
con sapor bianco acetoso, con canella dëtto.

T E L L I N E.

Et bene alunt Tellina, & ventrem sapius esa,

Sed coctæ modicis ignibus exonerant.

Condita sale moxq; igni feruente cremata,

Ventrem reddunt non leuiter cinerem.

Hinc cedri exceptus succo, sensimq; perunctus,

Impellit glabras vsque manere genas.

Nomi. Lat. Tellina. Ital. Telline.

Qua-

Telline.

Qualità. Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Scelta. Le migliori sono grande, & fresche.

Giuamenti. La lor decottione fa lubrico il corpo, prouoca l'orina, sono grate al gusto; la cenere delle salate con succo di cedro, prohibisce il rinascere de' peli.

Nocumenti. E la lor carne di tarda digestione, & graua lo stomaco, fa venir la sete, stringe il petto, & genera le renelle.

Rimedi. Bisogna purgarle ben dalla rena, ponendole per un giorno nell'acqua fresca, & sbattendole con la scopa, poi si cuocono con cipolla soffritta, & vino aggiungendoui herbe odorifere, petrosello, & specie: son buone ne i tempi freddi per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che s'affaticano assai.

T E N C A.

Escrementitio succo, crasso atque tenaci

Tinca est propterea non placet illa mihi.

Lucius (ut prohibent) lesum se vulnere, Tinca

Affricat, & mira tandem ope liber abit.

Per medium secta, & carpo plantisq; quibusdam

Attulit admota in febre frequenter opem.

Tenca;

Nomi. Lat. Tinca. Ital. Tenca.

Qua-

Qualità
grado.

Scelta.
in lago no-

Quelle de
me sono q

Giuam
mentoso;

schiena, &
poli, miti

Nocum
lo stomac

to, massi
mangiate

Rimedi
te, & spet

mente cot
uerfciate,

lo, & anet

sto. E la

da' giouer

s'affatican

Carne sati

Si coqu

Manfa ph

Fitq; v

Sensibus e

Qualità. E fredda, & humida nel secondo grado.

Scelta. S'elegga la femina presa in fiume, o in lago non fangoso l'autunno, & l'inuerno. Quelle del lago di Perugia son buone, ma ottime sono quelle del lago di Monte Rosoli.

Giuuamenti. E di grā nutrimento, ma escrementoso; tagliate le tenche per lunghezza di schiena, & applicate alle piante de' piedi, & de' polsi, mitiga l'ardor delle febri, & l'abbreuia.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, grauanolo stomaco, & sono di cattiuissimo nutrimento, massime quelle che nascono nelle paludi, mangiate ne i giorni canicolari.

Rimedi. Cocendosi cō aglio, & herbe odorate, & spetie, al forno, son māco nociue, & parimente cotte con oglio, cipolla, & vua passa, ò riuersciate, & empite con menta, aglio, petroselinolo, & aneto, mangiandole con aceto, o agresto. E la tenca cibo da vsarsi in tempi freddi, da' gioueni, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

Cottura.

TESTUDINE.

Carne satis pingui grata, & Testudo suauis est,

Si coquitur posito tegmine mollis erit.

Mansa phthisim putrem soluit, tumidumq; lienem,

Fitq; venenatis vermibus Antidotum,

Sensibus exhibita est alimentum nobile morbum

Tol-

Tollit, & herculeum, quid olet oua bibat.

*Calda parum humescit, fluuios, montesq; peragrat.
An caro uel piscis, sit, petis est? media.*

Testudi-
ne.
Tartaru-
ca.

Nomi. Lat. *Testudo*, a testa qua tegitur. Ital. *Testudine*, & *Tartaruca*, sono animali di mezzana natura, tra gli animali, & i pesci come le Lumache.

Qualità. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Scelta. Le migliori sono quelle che non sono aquatiche, ma terrestre, grosse, piene d'oua, & paiciuta, prima che si mangi, di buoni cibi in casa.

Giuuamenti. Sono di gradissimo nutrimento, & per questo si danno ultimamente a' tifici, & estenuati; il sangue loro beuto, gioua a quelli che patiscono di mal caduco; della carne della tartaruca cotta se ne fa pesto a gli infermi, per rinfrescarli, & ristorarli.

Nocumenti. Genera sangue grosso, et flemmatico, fa gi' huomini pigri, et dormigliosi, et tardissimamente si digerisce.

Rimedi. Sia ben cotta, gettando uia la prima, et seconda acqua, et bene apparecchiata, con herbe calide, pepe, zafferano, et rossi d'oua; son buoni per i gioueni, per i colerici, et per quei che molto s'affaticano.

T O N N O.

*Iste Tynum piscis redolet num vescitur illo,
Nurit enim liquidis saepe Tycinus aquis.*

Nomi

Nomi
Quali
mido nel
Sclta.
se di Sette
la carne
Gioua
ni rabiof
to defide
rantello;
l'oua si fa
di quelle
no l'appa
Nocu
di si dige
flemma.
Rimec
sale, & co
te di olio
chio, o vn
Dura car
Si bene
Ast oculo
Obtuna
Extinctus
Vt vel
Namq; n
Fecun

Nomi. Lat. *Tynnus*. Ital. *Tonno*.

Qualità . E freddo nel primo grado, & humido nel secondo. Tonno

Scelta. Il migliore è il giouene, preso del mese di Settembre, & si deue prendere più tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti. La sua carne sana i morsi de' cani rabiosi; il suo vêtre, che è grassissimo, & molto desiderato nelle tauole, salato, si chiama tarantello; & la carne magra salata è la tonnina, l'oua si salano; & se ne fanno bottarghe, come di quelle del cefalo, lequali cose tutte eccitano l'appetito.

Documenti. Genera molto escremento, far di si digerisce, graua lo stomaco, & accresce la flemma. Tarantello.
Tonnina.
Bottarghe.

Remedi. Fresco si cuoca su la graticola, con sale, & coriandro, aspergendolo continuamente di olio, & aceto, con vna mappa di finocchio, o vn rametto di rosmarino.

T R I G L I A .

Dura caro Mulli est, ualdeq; friabilis, ergo

Si bene conficitur sumpta potenter alet.

Ast oculorum aciem assiduos si cedat in vsus

Obtundit, Nervos nec satis esa iuuat.

Extinctus vino tantam uim infundit in illud.

Vt vel matri obsit (magne cupido) tuq;

Namq; nouos operam veneri nauare maritos.

Faecundasq; nouas impedit esse deas.

Nomi.

Triglia.

Nomi. Lat. *Mullus barbatus*, Ital. *Balbano*, & *Triglia*.

Qualità. E calda nel primo grado, & secco nel principio del secondo.

Scelta. La piccola è miglior della grande, & presa in luoghi sassosi, & non in luoghi fangosi, & mari morti.

Giuamenti. E molto grata al gusto, & di buò nutrimento, affogata nel vino, & mangiata, estingue gl'appetiti venerei, & bevendosi il vino fa venire in odio ogni sorte di vino, posta la triglia sopra i morsi di velenosi animali, li sana.

Vino.

Nocumenti. E di dura carne, & tardi si digerisce; beuendosi il vino doue sia affocata la triglia fa l'huomo impotente, & la donna sterile, & fa venir in odio il vino. Usata la triglia troppo spesso offende la vista.

Vista.

Rimedi. Si cuoca sopra la graticola mangiandosi con oglio, & succo d'araci; ouero fritta, si condisca con aceto, spezie, & zafferano, & così p molti giorni conseruarsi, & sarà molto migliore: è buona ne' tempi caldi, p i gioueni, & p i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco gagliardo, & per quei che molto si esercitano.

T R O T T A.

*Si vitam Truttae spectes, si denique mores
Salmoni certe persimilem esse feres;*

Quin

Quin veluti si

Qualera n

Nomi. La

Qualità.

grado, & hu

Scelta. Cl

acque, oue

do, & non in

Giuame

di fiume, cl

humor frigi

gne, & per

ardenti, co

no lo spern

i gioueni, &

flemmatici

Nocume

bito presa si

a i flemmar

Rimedi.

& aceto, &

marini nel

*Quin veluti flumini salmo est, lepteq; paludis,
Qualem nunc Gualdi sapius esse licet.*

Nomi. Lat. *Trutta*. Ital. *Trotta*.

Qualità. E frigida nel principio del primo ^{Trotta.}
grado, & humida nel fine del primo.

Scelta. Che sia grossa, & presa in rapidissime
acque, oue sian sassi, come le nostrè di Gual-
do, & non in laghi.

Giuuamenti. Nutrisce ottimamente quella
di fiume, che si digerisce presto, & genera vn'
humor frigido, che rinfresca il tegato, & il san-
gue, & però sono le trotte buone nelle febri
ardenti, come sassatili, & digestibili, accresco-
no lo sperma: & son buone ne i tempi caldi per
i gioueni, & colerici, & non per i decrepiti, &
flemmatici.

Nocumenti. Subito si corrompe, & però su-
bito presa si deue mangiare; nuoce a i uecchi,
a i flemmatici, & a chi ha lo stomaco debole. ^{Emicra-}

Rimedi. Si cuoca in egual parte di acqua,
& aceto, & mangisi cō sapori acetosi, ouero si
marini nel modo, che si è detto del carpione. ^{nia.}

Finiscono i Pesci.

T CON-

C O N D I M E N T I .

A C E T O . .

Discutit, adstringit, refrigerat, utile acetum

Ventriculo, est nocuum cui nigra bilis obest.

Ulcera si uentris, uel pectora siccet, aceti

Commoditas tamen est non tibi parua quoque,

Frigore si poterit nervis nocuisse, rependit

Damma, potest agro si reuocare famem.

Aceto.

Nomi. Latin. *Acetum.* **Ital.** *Aceto.*

Qualità. E l'aceto frigido nel secondo grado, rispetto al calor del uino, & tãto più quanto è il uino più uecchio, & più potente, ma ha un certo calore, che ha acquistato dalla putredine, basta, che la frigidità supera in lui la calidità; & l'aceto fatto di uino debole, è più frigido, ma fatto di uin uecchio è manco frigido, ma la sua penetrantia nō pcede dal calore, ma dalle parti sottili, & acute frigide, cōe è l'aere boreale, & è oltre a ciò secco nel terzo grado.

Scelta. Il migliore è quello, che è fatto di ottimo uino, & che dentro ci siano le rose, & sia uecchio.

Giouamenti. E incisiuo, digestiuo, & aperitiuo, è ottimo p smorzare l'ardor della collera, & la sete, fortifica le gēgiue, eccita l'appetito, apre l'opilationi, aiuta la digestione, & cōse
risce

risce allo st
sāgue, & le
siste alla pu
peste si ha

Nocum
offende i n
cissimo alle
ce, è pessim
& gli intel
senfi, & il c
petto, mu
uecchia pr

Rimedi
moderata
faccia boll
bollire ani
chio, che c
mente uif

*Omphaciur
Lumina*

V V

*Quid miser
Tam sub
O felix labi*

CONDIMENTI. 291

risce allo stomaco calido, & humido, debilita il
sâgue, & la collera, òde nuoce a i colerici, & re
siste alla putredine; & p questo al tempo della
peste si ha da vsar molto l'aceço, p pseruarsene. *Peste.*

Nocumenti. Genera humor malenconico,
offende i nerui, lo stomaco, le gionture, e inimi
cissimo alle donne, che patiscono mal di madri
ce, è pessimo per i macilèti, punge lo stomaco,
& gli intestini, offende la vista, & sminuisce i
senfi, & il coito, distrugge le forze, offende il
petto, muoue la tosse, & chi l'usa troppo si in
ueccchia presto, & si smagra.

*Smagri-
re.*

Rimedi. Non si pigli mai a digiuno, si usi
moderatamente, & non sia troppo agro, & si
faccia bollir seco l'vua passa, ouero ui si faccia
bollire anisi, & seme di petrosello, & di finoc-
chio, che così si leua ogni sua malitia, & final-
mente ui si aggiunga un poco di zuccaro.

A G R E S T A.

*Omphacium sistit fluxus, & mitigat aestum,
Lumina clara facit, conuenit atque cibus.*

V V A I M M A T V R A.

*Quid misera amplecti caram mihi profuit ulmum,
Tam subita mortis cum meus extet amor?
O felix labrusca tuis seruata racemis.*

T 2 *Quam*

292. CONDIMENTI.

*Quam minor est multo fors mea sorte tua?
Non caleo, dulcisq; mihi non insit humor.*

Digna fauore fui pectora, nunc noceo.

Adstringo, ingluuiem repeto, sum noxia bili.

Malueram Baccho deditus esse sapor.

Agresta.

Nomi. Lat. *Vua immatura.* Et il liquore. *Omphacium.* Ital. *Agresta.*

Qualità. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.:

Scelta. Si elegga l'vua acerba auanti il sole colta, & preparata.

Giuamenti. Giona mirabilmente la state, a temperare il calor del sangue, a smorzar la collera, & suegliar l'appetito; onde conferisce molto a i gioueni, & a i colerici, & a tutte l'infirmità calide.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il petto, fa venir la tosse, & è nemica a i nerui, & a quei che patiscono dolor colici.

Rimedi. Si rimedia alla sua malignità vsandola in cōpagnia delle carni, massime di colōbi, ò d'altri cibi caldi, & dolci, & grassi; ma col pesce s'accompagna cō spetie calide. E inimica a i uecchi, & a i flēmatici, non si vsi col sale, per cioche dissecca troppo, & accende le feбри.

Agresta
salsa.

S A P A.

*Multum alit & pulsus; reuocat Sapa Toxica vincit,
Obstruit, atque inflat, uentriculoq; nocet.*

Nomi.

Nomi. Lat. *Sapa*

Qualità.

che, quantu
dità, perdo
humida ter

Scelta. I

sto cauato

chi p metà

si fa di mol

Gionam

lubrico il v

strettezza d

& all' vicer

na contra-

Nocum

dolcezza o

ne a modo

tione di feg

& per quel

Rimedi

mento, &

cole arom

compagni

no l'vn l'al

poca quan

Extenuant.

CONDIMENTI. 293

Nomi. Lat. *Defrutum*, & *Sapa*. Ital. *Mosto cotto*.
to. *S. Sapa*.

Qualità. E calda nel secondo grado, & perche, quantunque per la decottione riceua calidità, perde nondimeno del calor naturale, è humida temperatamente.

Sapa.
Mosto
cotto.

Scelta. La migliore è quella, che si fa di mosto cauato dall'vua dolce, cotto tãto, che manchi p metà, & è miglior, e più chiara qlla che si fa di mosto biãco, che quella di mosto nero.

Giuuamenti. Nutrisce valorosamente, tien lubrico il ventre, riuoca il polso, & gioua alla strettezza del petto, & a' difetti del polmone, & all'vlcere delle reni, & della veslica, & è buono contra i veleni.

Nocumenti. E difficile a digerire, è p la sua dolcezza opilatina, & per questo non si cõuiene a modo veruno a quei che patiscono opilatione di fegato, o di milza; è di grossa sostanza, & per questo è uetosa, & nociua allo stomaco.

Rimedi. Non si vsi per cibo, ma per condimento, & seco sempre si pögano pepe, o altre cose aromatiche, l'inuerno; oueramente si accompagni con cose acide, che così si temperano l'vn l'altro; ouero si lasci affatto, o si usi in poca quantità, con un poco di mele.

CANELLA.

Excenuant, virusq; adimunt, caligine, ocelles.

T 3 Cinnama

Cinnama. odora leuant, commoda multa serunt
Nāq; oculos, stomachūq; acuit, tremulosq; lacertos
Sistunt: hic sicca est. nec pituita fluit.
Artubus haec vires iam torpescentibus addunt,
Et iegur, & renes, putreq; pectus alunt.
Tadia uexata Matricis, & illa tollunt
Turgida, vesseq; prouida languidula.

Canella, Nomi. Lat. *Cinnamomum*. Ital. *Canella*, & *Cin*
cinnamo namomo.
 mo.

Qualità. E calda, & secca nel terzo grado.

Scelta. La migliore è quella, che non è uecchia, ma che sia fresca, odorata, acutissima al sapore, & di color rosso.

Giouamenti. Vlandola spesso ne i cibi, conferisce sommamente allo stomaco, & alle sue frigide indispositioni, dissoluendo l'humidità, & le uentosità, rischiara la vista impedita per humidità, apre l'opilationi del fegato, prouoca l'orina, fa dormire, scaccia le uetosità da tutto il corpo, mitiga i dolori delle reni, conferisce a i catarri, & alla tosse, mondifica il petto, dissecca l'humidità della testa, fa buon fiato, eccita il coito, conforta il cuore, & ha la proprietà della theriaca, & resiste alla putredine.

Giouamenti. Nuoce a' colerici la state, & in paesi caldi, perche infiamma le viscere, & il sangue; nuoce a podagrosi, perche essendo calida, & aperitiua, lascia facilmete penetrar gl'humori

Reni.

mori a i p
 Rimec
 chi, & fle
 le, ne i ren

Est Cario
Et uen

Nomi.
 Qualità
 Scelta
 fchi, & di
 pore.

Gion
 principali
 maco, fa
 buon fiato
 ne, conferi
 to, alla na
 gli stupidi
 Nocum
 no a uen
 colerici la
 vlandoli tr
 Rimedi
 ra, nei tem
 le età, & c

CONDIMENTI. 295

mori a i piedi & alle gionture.

Rimedi. Si usi in poca quantità, & da i vecchi, & flemmatici, che hanno lo stomaco debile, ne i tempi freddi.

GAROFANI.

*Est Cariophyllon cordi, stomachoq; salubres
Et uenerem stimulat, uiscera l'edit idem.*

Nomi. Lat. *Cariophyllon*. Ital. *Garofani*.

Qualità. Son caldi, & secchi nel terzo grado. Garofani.

Scelta. I meglio sono quelli, che son freschi, & di odore perfettissimo, & di soaua sapore.

Giuuamenti. Confortano tutti i membri principali, il core, il ceruello, il fegato, & lo stomaco, fanno i cibi molto grati, & soaua, san buon fiato, prouocà l'orina, aiutano la digestione, conferiscono alle passioni frigide, al uomito, alla nausea, al mal caduco, a gli spasmati, a gli stupidi, termano i flutti.

Documenti. Offendono le uiscere, stimolano a uenere, stringono il ventre, & nucono a i colerici la state, & fanno amare le viuande, usandoli troppo.

Rimedi. Bisogna usarli in mediocre quantità, ne i tempi freddi, & ne i cibi humidi, & nelle età, & complessioni flemmatiche.

M. E. L. E.

Mel oculis confert, ualide domat omne uenenum,

Purgat idem, aſt inflat, bilis, & inde uiget.

Igne uere legās, & mellā nitentia ſuccu

Subruſo hiberno tempore lecta mala.

Dulcia ſint, ſomni blandum lenimen, & imo

Pulmoni, turges ſi tamen illa time.

Hæc ſtomachum reparant, hæc a putredine ſæda

Omnia tutantur; gloria magna apibus

Sed nihil aut modicum hoc uentri, mirabile maſus,

Quod nocet educunt, quod iuuat illa tenent.

Melo.

Nomi. Lat. *Mel.* Ital. *Mele,* & *Miele.*

Qualità. E caldo, & ſecco nel ſecôdo grado.

Scelta. Il megliore è quello della prima uera, & della ſtate, quantunque Ariſtotile laudi l'autunnale. Quel dell'inuerno è cattiuo. Il mele deue eſſer bianco, ben granito, l'Attico è il megliore.

Giouamenti. E il mele aſterſiuo, aperitiuo, onde pronoca l'orina, & mondifica i ſuoi meati, conferiſce a i frigidi, a i ſlemmatici, & a i uecchi, è medicina pettorale, & è molto conueniente per conditure de i cibi, è di poco, ma di laudabil nutrimento. Democrito dimandato in che modo gl'huomini poſſeſſero ſani, & lungamente viuere; riſpoſe; dietro col mele, & di ſuor

con

con l'og
po, reſi
buon ſar

Nocu
ſi conuen
& della
colici, &
que ſia
molto a
tità, off
Rim
uero ſi n
nò ſi de
uecchi,

India oc

Cum

E ſtoma

Sub

Hæ ber

Veſſ

Quam

Gla

No

Ital. N

Qu

CONDIMENTI. 397

con l'oglio. riscalda lo stomaco, muoue il corpo, resiste alla corrottione, & si conuerete in buon sangue.

Nocumenti. Genera uetosità nelle budella, si conuerete in collera, fa opilatione del fegato, & della milza, eccita la febre, & induce dolori colici, & fa la tosse māgiā dosi crudo, & quātū que sia medicina pettorale, nuoce nō dimeno molto alla testa, & māgiā done in souerchia q̄tità, offusca l'itelletto, & moltiplicala collera.

Rime di. Si cuoca sempre schiumandolo, o uero si māgi con frutti, o con altri cibi acetosi; nō si deue usare se non ne i tempi freddi per i uecchi, per i catarrosi, & per i flemmatici.

NOCE MOSCATA.

India odoratas, & crasso rore rubentes.

Cum tamen esurant, dat tibi larga Noces.

E stomacho iecori, vitiat spleni, & oculis

Subueniunt bruma si modo lesa dolent.

Hic bene olent, & uix contacta labella famescunt,

Vessica his patula est: has fluida alius amat.

Quam male nux dicta est, matrona nobile munus,

Glans Muscata datur cui male vulua tuet.

Nomi. Lat. *Nux Mīnsica*, & *Nux Muscata*.

Ital. *Noce Moscata*.

*Nocemo
scata.*

Qualità. E calda, & secca nel fin del se-

con-

298 CONDIMENTI.

condo grado.

Scelta. La migliore è fresca, & non pertugiata, graue, rossa, ben grassa, & piena di humore.

Giuamenti. Fà buon fiato, assottiglia la vista, leua le lentigine, conforta il fegato, & lo stomaco, aiutando la digestione, assottiglia la milza, prouoca l'orina, dissolue le ventosità, mitigando i dolori dello stomaco, astringe il ventre, & conforta la madrice, ferma il vomito, & eccita l'appetito. L'oglio cauato dalla noce moscata è molto utile nelle infirmità della madrice, & dei nerui, tanto applicato di fuori, quanto beuuto con brodi al peso di cinque, o sei grani.

Nocuenti. Nuoce a i sanguigni, a i colerici, & a quei, che patiscono morice, & finalmente offende i malenconici, & che son stitichi, per che stringe il corpo.

Rimedi. Si usino di rado, & in poca quantità, mescolandoui un poco di zenzeuo, che con la sua humidità la contemperi. E conueniente a i uecchi, & per i flemmatici.

O G L I O.

*Pingue oleum mollit ventres, humetq; calenti
Temperie, & pingui fert alimenta cibo.*

*Hoc sine nil condita sapit lactuca, sed vnde hoc,
Inspidium cum sit, deiciatq; famem.*

No-

Non
Qual
grado,
Scelta
molto sc
et di du
chio; sia
glio di a
Giuo
mazza, e
po, ingra
& è sing
si, beuen
Nocu
in tropp
Rime
uolte, c
l'oglio d

Nunc rig
Curta
Gratior a
Laus
Nom
Quali
do, altrin
per quel

CONDIMENTI. 299

Nomi. Latin. *Oleum*. Ital. *Ooglio*.

Qualità. E calido, & humido nel secondo Ooglio,
grado.

Scelta. L'oglio dell'oliue è molto lodato, et molto soaue, et familiare alla natura, sia dolce, et di dui anni almeno, ma non troppo uecchio; sia d'oliue mature: secondo luoco ha l'oglio di amandole dolci.

Giouamenti. Beuuto vna volta il giorno ammazza, et caua fuori i lumbrici, mollifica il corpo, ingrassa, et accresce la sostanza del fegato, & è singular medicina a vomitare i ueleni presi, beuendone buona quantità.

Nocumenti. Leua l'appetito mangiandone in troppa quantità.

Rimedi. Si mangi in poca quantità, & rare uolte, & per i conualescenti, & delicati si usi l'oglio di amandole dolci, ma fresco.

S A L E.

Nunc riget ante liquor fuerat Sal, siccatur & ardet,

Cum tamen epotus corpora fluxa ciet.

Gratior albus erit, ruber est urentior, omni

Laus Sali non posito, mensa nec olla sapit.

Nomi. Lat. *Sal*. Ital. *Sale*.

Sale.

Qualità. E caldo, & secco nel secondo grado, altringe, espurga, dissolue, & affottiglia, & per questo si dice.

Sal

Sal primo poni debet, primoq; reponi;

Non bene mensa tibi ponitur absque sale.

Fra tutti i sapori è laudatissimo, senza il quale nessun condimento è buono, per il che è molto necessario a conseruar la sanità, per ciò che nelle viuande si mette per farle più saporite, secondo quel verso,

Nam sapit esca male, quæ datur absq; sale,

Scelta. Il migliore è il bianco, eguale, & denso.

Giuamenti. Mettesi nelle viuande il sale per tre rispetti; prima perche i cibi più presto descendan dallo stomaco, essendo egli graue; poi per fare i cibi più saporiti: & finalmente perche resiste al veleno, & alla putredine, desiccando con la sua siccità quell'humidità, dalle quale si può cagionare la putredine; eccita l'appetito, & la virtù digestibile, leua il fastidio de' cibi, proibisce la nausea, resiste alla putredine, resole, assottiglia, & dessecca l'humidità superflua, irrita gl'intestini a mandar fuori le feccie, & per questo si mette ne i clisteri, & nelle supposte.

Nocumenti. Le cose molto salate sono acute, generano humor malenconico, son vaporese, offendon la bocca dello stomaco, danno cattiuo nutrimento, brusciano il sangue, debilitano la uita, diminuiscono il coito, fanno prurito, rognà, serpigine, impetigine, & morfea, & scorticano i meati dell'orina.

Ri-

Rimed
non è buo
hanno il p
& che fon

Fama uet

Cana

Hic cilices

Rubro

Si mala s

illa de

Et uentre

Hac co

Nom

Quali

co nel p

Sclta

& che h

go, non

mani &

Gior

scere, a

la milz

duce il

prouoc

manon

CONDIMENTI. 301

Rimedi. Bisogna vfarlo in poca quantità, & non è buono il sale ne i salsamenti, per quei che hanno il petto stretto, & hanno humori salsi, & che sono leprosi.

ZAFFERANO.

Fama uetus taceat, cedant pulmenta Luculli,

Cæna coronata est plenior ista croco.

Hic cilices redolent, ignita cacumina florum

Rubro ferunt cordi gaudia summa tuo.

Si mala sunt capiti, segnes ducentia somnos.

Illa decor stomachus, trisleq; pectus amant.

Et uentrem oblectant, uulnam reserantq; tumētem.

Hæc ede, si risus expetis assiduus.

Nomi. Latin. *Crocus.* Ital. *Zafferano.*

Zaffera-

Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Scelta. Il migliore è il fresco, ben colorito, & che habbia nelle fila alquanto di bianco, lungo, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, & habbia grato odore.

Giuamenti. Conforta lo stomaco, & le uiscere, apre l'opilatione del fegato, cōferisce alla milza, fa buō colore, leua la putrefattione, induce il sonno, eccita al coito, letifica il cuore, prouoca i mestrui, e l'vrina, & facilita il parto, ma non se ne deue dare più di due dranne.

No-

fale.
il qua
è mol
cioche
orite;

fale,
fale, &
il fale
presto
grauē;
mente p
eficcā-

lle qua
l'appe
o de' ci
redine,
à super
feccie,
oposte.
no acu
vapore
danno
debili-
no pru
rfeā, &

Ri-

Nocumenti . Và alla testa facendo dolore, sonnolentia, & offuscano i sensi, fa nausea, leua l'appetito, & dato in troppa quãtità, cioè fino a tre dramme, è veleno, che fa morire subito ridendo, & il suo odore ferisce il capo.

Rimedi. Si adopri l'inuerno in poca quantità, da i vecchi, da siematici, & da i malëconici.

ZENZERO.

*Ignitum capiti, & pituita Zingiber ingens
Antidotum fugent cum tua membra cape:
Huic tamen innatus si non prius aruit humor,
Vix satis esse potest, igne tepente sibi.
Hoc oculis aufert tenebras: huic vuida debent,
Omnia, ne putreant Zingiber edocuit.
Hoc odisse uenus potuit, sed maxima uentri est
Commoditas, siccit, nec minus ille cacat.*

Zégene-
re, Gen-
gueuo,
Zézero.

Nomi. Latin. Zingiber. Ital. Zengeuere, & Gengucuo, & Zenzero.

Qualità. Quando è fresco, è humido nel terzo grado, & humido nel primo. Ma quando è seccato, è secco nel secondo grado: ha in se certa humidità per la quale facilmente corrompesi, è risolutiuo, & incisiuo.

Scelta. Bisogna che sia fresco, di buon odore, & di acuto sapore, & che non sia tarolato, & quando si spezza non faccia poluere.

Gio-

Gioua
corpo, &
tosità, au
ria, prou
ca la uist
la gola. Il
Nocu
è buono
che nuoc
Rimec
condito

Saccara p
Renib

Nomi
Quali
lità pass
è gratiss
nella trip
re, come
Scel
fodo, &
Gioua
tiene il c
ma, ienif
ca lo sto
ca, è utili

CONDIMENTI. 303

Giuamenti. Riscalda lo stomaco, e tutto il corpo, & consuma le superfluità, risolve le ventosità, aiuta la digestione, cōferisce alla memoria, prouoca il coito, cōsuma le flēme, chiarifica la uista, & asterge l'humidità del capo, e della gola. Il condito cō mele è buono p i vecchi.

Nocumenti. Infiamma il fegato, onde non è buono vsarlo ne i paesi, & tempi caldi, perché nuoce a chi ha calda complessione.

Rimedi. Si vsi in poca quantità, ouero si vsi condito con mele.

Z U C C A R O.

*Saccara pectoribus, stomachoq; aptissima semper
Renibus, atq; aluo, luminibusq; fauent.*

Nomi. Lat. *Saccarum.* Ital. *Zuccharo.*

Zuccharo.

Qualità. Il zucchero è temperato nelle qualità passue, ma nelle attive inclina al caldo, & è gratissimo in tutte le uiuande, eccetto che nella trippa, perché postoni sopra la fa puzzare, come sterco di buoi fatto di fresco.

Sceſa. Il migliore è il bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da spezzare.

Giuamenti. Nutrisce più che il mele, man tiene il corpo netto, & mondo, asterge la flēma, lenisce il petto, humetta il uentre, mondifica lo stomaco, conserisce alle reni, & alla vessica, è utile a gl'occhi.

No-

Il Nocumento. Fa uenir la sete, & per questo, quando con la sete si sente amarezza nella bocca, non bisogna usare il zuccaro, perche all'hor lo stomaco è pieno di collera, nella quale il zuccaro si conuerte, & fa gran danno allo stomaco, & nuoce a quei, che sono di calda complessione, come sono i gioueni, & colerici.

Rimedi. Si rimoue il nocumento del zuccaro, mangiandosi con granati, ouero aranci acetosi.

Finiscono i Condimenti.

A C Q V A.

Sic aqua clara, fluat qualis nitidissimus Aer,

Dulcis, & exigui ponderis, & gelida;

Et tenuis curat, nullo purissima limo,

Sitq; sapor nullus, sit procul omnis odor.

Frescat breuiter, modico simul igne callescat

Vtilis, & duris apta leguminibus.

Hanc mihi si quis aquam dederit, uinosa ualete

Pocula, nam uincit optima lymba merum.

Acqua.

Nomi. Lati. *Aqua.* Ital. *Acqua.*

Qualità. E frigida, & humida.

Scelta. La migliore è quella che è chiara, sottile, pura, lontana da ogni qualità, che al gusto non habbia sapore alcuno, che alla vista sia chiara, & lucida, & all'odorato, che non habbia sapore alcuno; è ottima ancora quel-

l'ac-

l'acqua c
da, & le
da conue
no; ma l'i
da, che m
di fango
fonte na
trention
sopra la
le pietre
non di p
che pres
quell'ac
ludi, che
no di qu
le della
quelle c
de, che t
pilano la
Gior
carnosi,
no, & q
dime ho
bi, & ec
nelle fel
succell
delle fe
po, con
pollutic

l'acqua che appressata al fuoco, presto si scalda, & leuatane, presto si ritredda, che sia fredda conuenientemente in ogni stagione dell'anno; ma l'inuerno più calda, & la state più fredda, che non sia salsa, nè amara, che non sappia di fango, di solfo, o di altra cosa, & che il suo fonte nasca uerso Oriente, & corra uerso Settrione; & è meglio quell'acqua, che corre sopra la pura terra, di quella, che corre sopra le pietre; bisogna ancora che sia leggiera, non di peso, ma che non graui lo stomaco, & che presto se ne uenghi uia. Per il contrario quell'acque son cattive, che uengono dalle paludi, che hanno male odore, o che partecipano di qualche minera, come ancora son quelle della neue, & del ghiaccio dissoluti, & così quelle che l'inuerno sono fredde, & la state calde, che tutte queste rifredda lo stomaco, & oppilano la milza.

Giouamenti. Gioua a i caldi, a i grassi, & carnosì, a quei che si affaticano, tempera il uicino, & quantunque essa non nutrisca, ricrea nondimeno, & ristaura le forze, & è uicino di cibi, & eccita l'appetito, & data oportunamēte nelle febri ardenti, se ne uede salubre, & felice successo, percioche è cōtrarijssima alla natura delle febri, rinfrescando, & humettando il corpo, conserisce ancora a coloro, che patiscono pollutioni notturni.

Nocumēti. Nuoce a quei, che nō sono troppo calidi, a i magri, a gl'otiosi, a quei che non son consueti a beuerla, a quei che han lo stomaco debole, & che patiscono infirmità di nerui. Fa danno a i dēti, al petto, al costato, & a gli intestini deboli. Il beuere l'acqua fresca, massime a i uecchi, è molto dannosa, & a chi la frequēta di bere, è impossibile, che nō caschi in uecchiezza & in frigide infirmità.

Rimedi. Si correggono l'acque cattiuē coccendole, ò tenendole al sole in vn caraffone, cō quattro granelle di pepe ammaccato, & uolendoli beuere subito, si mastichino prima alquanti anisi, & per gli ammalati, si cuoca cō canella, orzo, & simili cose; ouero si faccia l'acqua melata, la quale ha grā uirtù, leua la sete, aiuta alle frigide infirmità del ceruello, de' nerui, & delle giunture, conferisce alla tosse, caccia fuori del petto le flemme grosse, muoue il corpo, & gl'intestini, purga le uiscere, & i meati dell'orina, & per questo gioua ne i dolori colici.

V I N O.

*Vina bibant homines, animalia cetera fontes,
Absit ab humano pectore potus aqua.
Pocula quæ caruere modo mihi crede nocbunt,
Vina tamen modice sumpta iuuare solent.
Immodici at sensus perturbat copia Bacchi*

Inde

Inde q
Corpori
Oprim
Alba col
Corpor
Siti su
Sunt
Corda iu
Latit
Dulcia p
Turz
Cecuba
Senti
Foritan
Sint
Caldam
Si fer

Il ui
cosa,
le col
la san
scola
gl'hu
do ra
re soa
colta

Inde quis enumcret quot mala proueniant?
 Corporis exaurit succos, animiq; uigorem,
 Oprimit ingenium, strangulat atque necat
 Alba colas melius reseratis postibus intrant
 Corpora, & emulcent, sunt nigra sicca magis,
 Si tibi sub rubro salienti grata colore
 Sunt modo sint olido, manda sapore bibas.
 Corda iuuant, vires reparant, subitamq; reportant,
 Latitiam modicis sed bibe sumpta cadis.
 Dulcia pectus alunt, iecori mala, pessima uentri
 Turgidulo somnos hæc ueneremq; ferent,
 Cæcuba fumoso nimiumq; furentia uiro,
 Sensibus, & stomacho deteriora nimis.
 Forsitan, & chium expectas grandesq; falernos
 Sint mihi pauca malo, nec sino rura capro.
 Calda minus sed sunt magis humida aquatica uina,
 Si ferat hæc stomachus sensibus apta placent.

R E G O L E.

Il uino si connumera fra cibi, pciòche ogni
 cosa, che nutrisce è cibo, & il principal luogo tra
 le cose che si beuono, tiene il vino, perciòche p
 la sanità, per la sottil sostanza sua, meglio si me
 scola con cibi, che non fa l'acqua; oltre che a
 gl'huomini è molto diletteuole, restora l'humidi
 do radicale, e letifica il cuore. E il vino un liquo
 re soauissimo, ottimo restauratore di tutte le fa
 coltà, & sicurissimo. sussidio della vita nostra, &

V 2 per

per questo gl'antichi la sua pianta, Vite, quasi che fosse uita chiamato; ma bisogna a usarlo cō dodici regole infrastrate.

I. Regola è, che quando il uino è gagliardo, & generoso, semp si beua inacquato, cō acqua semplice, o cō decottione di anisi, o coriandri preparati, & tãta acqua ui si mescoli, che basti a leuarli il seruore, & l'euaporatione, che fan al la testa; & pche si faccia miglior mistione, & si rinfreschino le parti calide del uin potente, si adacqui un'hora, o due auanti che si beua, ma quando il vino sarà piccolo, & acquoso, non si adacqui, perche il vino adacquato ihumidisce troppo lo stomaco, & genera uentosità ne gli intestini, & imbriaca più facilmēte, che l'acquosità il fa penetrare, & per questo quei c'hāno lo stomaco debole lo tralascino.

II. Regola. Non si beua mai il vino, dopò pranzo, ò dopò cena, finche non sia finita la cōcottione del cibo, che allhora aiuta il nutrimento, che più presto trapassi il corpo, doue che prima impedirebbe la concottione.

III. Regola. Bisogna guardarsi di non bere vino, che sia rinfrescato con la nene, o cō l'acqua ghiacciata, perche grandemente nuoce al ceruello, a i nerui, al petto, al polmone, allo stomaco, a gli intestini, alla milza, al fegato, alle reni, alla uessica, & a i denti. Onde non è merauiglia, se quelli, che usā di beuerlo, son

infe-

infestat
stomac
pernit
molte i
caldo, o
III.
no, per
nuoce
le gion
catarr
bole, &
vino, o
de per
che son
da cata
che no
tir cata
sentire
si pren
più n
V.R.
fchi,
fottile
fa più
a i mer
beue f
tà, cor
VI.
fare vi

infestati da dolori colici, da indispositione di stomaco, dalla retétione dell'orina, & da altri perniciosi mali; doue che gl'antichi Grechi in molte infirmità, come del petto, lo beueuan caldo, con giouamento notabile.

IIII.Regola. Si fugga il beuer uino a digiuno, perche turba l'intelletto, induce spasmo, & nuoce grandemente al ceruello, a i nerui, & alle giunture, riempie la testa, onde uengono poi catarri; & per questo quei c'hanno la testa debole, & sono esposti a i catarri, non beuino il vino, oueramente, poco, & inacquato, che si vede per esperientia, che tutti i Saracini vecchi, che son stati continenti nel uino, nō son molto da catarri, nè da dolor di denti infestati, doue che noi altri che lo beuiamo, cominciamo a senttir catarri nella adoleſcentia: quando adunq; sentiremo, che il vino ci habbia offesa la testa, si prendano sei, o otto grani di mortella, & se picciò nō cessasse il dolore, si puochi il uomito.

V.Regola. Non si cōuiene dopò i frutti freschi, & humidi, & altri cibi cattiuu, beuere vino sottile, pche essendo il uino buò penetratore, fa più presto penetrare la malitia di quei cibi a i membri, ma questo si intende quando se ne beue superfluo, che beuendone in poca quantità, corregge la malignità de i cibi.

VI.Regola. Se nella medesima mēsa è da vsare vin gagliardo, & vin debole, si cominci dal

debole, che il uin potente in fine, confortà la bocca dello stomaco, & aiuta la digestione.

VII. Regola. Quanto il cibo è più grosso, & più frigido, tanto si conuiene uino più gagliardo; ma quãto il cibo sarà più sottile, più caldo, & più digestibile, tanto più il uino sia debole, & per questo quei che mangiano carne di uaccina, & pesce, deuono beuere il uino più gagliardo di quelli, che mangiano le galline.

VIII. Regola. Quelli che vfan molto uino, non deuono vfar molto cibo, perche il uino seruere per il bere, & per cibo, & per questo malamente potrebbe la natura digerire.

IX. Regola. Il uino che è fatto debole con l'acqua, è più laudabile, che il uino debole naturalmente, perche questi facilmente si putrefanno.

X. Regola. Quelli che hanno il ceruello debole, & lo stomaco, o il fegato caldo, & habitati in caldi paesi, deuono beuere poco uino, & acquoso; ma quelli che son di frigida complessione, & stanno in paesi freddi, & più forti, & più potente uino deuono beuere.

XI. Regola. Bisogna ancora nel bere osseruare le stagioni dell'anno, perche l'inuerno bisogna beuer poco, & più gagliardo uino; la state più copioso, & più acquoso.

XII. Regola. Bisogna ancor considerate l'età, perche si come il uino è alienissimo da' fanciulli,

ciulli, co-
pera la
Platone
lo conce-
ghissima
uinticin-
che si ag-
uentu m-
temper

Il vi-
to, che
luoghi
mezzo
uino o-
sce ber-
gusto
dio a
del cu-
rino
po do-
resta,
lo sto-

ciulli, così a i uecchi è attissimo, essendo che tépera la lor frigida complessione, & per questo Platone negò il uino a i fanciulli, & a i giouenilo concessè moderatamente, & a i uecchi larghissimamente, dicendo, che i fanciulli fino a i uinticinque anni, nò deuono beuere uino, perche si aggiungerebbe fuoco a fuoco, & la giouentù non deue beuer uino gagliardo, ma ben temperato.

C O N D I T I O N I

del buon uino.

Il vin buono, deue essere mondo, puro, chiaro, che tiri al rosso, detto cerasolo, che sia di luoghi montuosi, & sassosi, discoperti uerso mezzo giorno, sia di ottimo odore, perche il uino odorato, accresce gli spiriti sottili, nutrisce benissimo, & genera ottimo sangue. Sia al gusto gratissimo, perche è presentaneo rimedio a coloro, che per dolor dello stomaco, & del cuore si vengono meno; non sia a modo ueruno agro, nè dolce, ma mezzano, che il troppo dolce infiamma, fa opilationi, & riempie la testa, ma l'acerbo, o acre nuoce, a i nerui, & allo stomaco, & genera crudità.

V I N I C A T T I V I.

Sono cattiu i vini grossi, fetidi, torbidi, cor-

V 4 rotti,

rotti, & ingrati al gusto, i quali tutti bisogna fuggirli, perche fanno dolor di testa, corrompono il sangue, fan li spiriti malenconici, & nuoce a tutto il corpo.

VINI ACQUOSI.

I vini deboli chiamati acquosi, & oligofari, non tolerano troppo mistione di acqua, dāno poco nutrimento, non riscaldano manifestamente, & per questo si possono dare a i febricitanti senza pericolo; non offendon la testa, essendo poco fumosi, & poco uaporosi, anzi mitigano il dolor di testa causato da humidità, & il dolor dello stomaco che procede da ardore.

VINI POTENTI.

Dalle cose dunque sudette si può concludere, che i vini potenti non conuengono alla conseruatione della sanità, come sono il magna-guerra, greco, corso, maluagia, moscatello, & simili, massime essendo grossi, & rossi, perche nutriscono troppo, & per questo si uede, che ne i luoghi doue sono buoni vini, vi sono gli huomini molto uiuaci, come in Gualdo.

EFFETTI DEL BUON VINO

moderatamente beuuto.

Il vino moderatamente beuuto, parturisce molte

molti co
che qu
manfue
tano, l'al
fi scorda
gno, rafi
allegrez
muta i
pio, di a
gro solle
to, & c
all'atto
nutritio
cortion
gue, inc
solue le
petito
nuati, a
ri, pro
superfl
tichi de
da il c
co an

E F

Il u
gli im

molti commodi all'animo , & al corpo , perciò che quanto all'animo si rende più fidele , & più mansueto , l'anima si dilata , gli spiriti si confortano , l'allegrezze si moltiplicano , & i dispiaceri si scordano , chiarifica l'intelletto , eccita l'ingegno , raffrena la ira , leua la malinconia , induce allegrezza , viuifica gli spiriti , & dona audacia , muta i uiti in uirtù , facendo l'huomo di empio pio , di auaro liberale , di superbo humile , di pigro sollecito , di taciturno facodo , di goffo astuto , & conduce la mente humana dalla potenza all'atto . Quanto poi al corpo , conferisce alla nutritione , resiste alla putredine , aiuta la concottione , la digestion , & la generation del sangue , incide la flemma , fa i membri coloriti , risolue le uentosità , prouoca il sonno , eccita l'appetito , ingrassa i conualescenti , ristora gli estenuati , apre l'opilationi , concuoce i crudi humori , prouoca il sudore , & l'urina , apre la uia alle superfluità ; onde a ragione fù il uino da gl'antichi detto Theriaca magna , essendo , che riscalda il cor freddo , & il caldo lo rintresca , come antico dissicca l'humido , & humetta il secco .

E F F E T T I D E L V I N O
beuuto immoderatamente.

Il uino beuuto fuor di modo , come fanno gli imbriachi , fa effetti contrarij , imperoche ge

nera infermità frigide, come sono apoplessia paralifia, letargo, mal caduco, fpafino, & tremore, offende la tefta, perturba i fenfi, fiernua la memoria, & fà morti repentine, quanto all'animo poi, il vino fà gl'huomini ignoranti, loquaci, ingiu- riosi, forfennati, ftupidi, homicidiali, & luffu- riosi, corrompe la mète, rifolue l'animo, difti uge le potentie, animali, & naturali, & fe l'ebriac- chezza fi frequenta, apporra molte offefe al cor po humano.

*RIMEDI DELLI NOCV-
menti del vino.*

Per fuggire l'offefe del vino, non fi mangino cofe dolci, nè aperitiue, ma cofe a nare, & con- ftrettiue; onde l'affentio prefo innanzi, prohibi- fce la crapula, & l'embriachezza; & il medefimo fanno sette amandole amare, o un'infalata di fronde di cauli. Il zafferano beuuto con fapa, i grani di mortella, & i cauoli mangiati dopò, la radice dell'iringo paramente prefa innanzi, fà il medefimo, come anco il porro, & l'amandole di perfichi prefene sette auanti al cibo, & cotogna te, & altre cofe astringenti dopò il cibo.

DEL VINO NUOVO.

Il vin nuouo chiamato mofto, è difficile a digerire

digerire
il vétre,
quale na
di fèter:
triméto

Il uin
è caldo,
uecchia
quello,
che non
i fenfi, a
mori, &
no hum
nuoce:
che di
de i pa
no, or
ne, & n
na po
ueni, &
maftim
uecchi

V I

Il vi

V I N O.

315

digerire, offende il fegato, & gli intestini, gonfia il vêtre, per la bollitione, che fa nel corpo, dalla quale nascono vètosità, prouoca l'orina, induce dissèteria, fa sognar cose terribili, è di grosso nutrimento, ma qsto ha di buono, che solue il vêtre.

V I N V E C C H I O.

Il vin uecchio quando passa di quattro anni, è caldo, & secco nel terzo grado, & sempre inuechiando acquista più calore. Il migliore è quello, che è odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia amaro, nè acetoso, ma grato a tutti i sensi, aiuta la virtù espulsiva, risolve i mali humori, & la uentosità, è buono per quei, che hanno humori crudi nelle vene, & ne gli altri uasi, nuoce a chi l'usa molto, a i nerui, & al colto, perche dislecca il seme, perturba l'intelletto, offende i pannicoli del ceruello, & impedisce il sonno, onde si deue adoperare per uso di medicina, & non per bere, & pur beuendone se ne beua poco, & molto bene adacquato; nuoce a i giouenti, & a quei, che son di calda complessione, massime la state, come conferisce l'inuerno a i uecchi, & a i flemmatici.

V I N O D O L C E N V O V O.

Il vin dolce nuouo è caldo nel primo grado,

V 6

& hu-

& humido temperatamente, è buonó l'inuerno per i gioueni, per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco gagliardo, che ha gran forze di unire, & còfortar li spiriti, prouoca il coito, perche genera molto sperma, ma è inimico a vecchi, & a' flemmatici; quando non è chiaro genera sangue feccioso, oscuro, & vaporoso, nuoce allo stomaco, & alle budella, & molte uolte fà uenire il flusso hepatico, onde si deue aspettare a beuerlo da fe, ouero dalle tacchie dell'auellane, che lo fan venir presto chiarissimo.

VINO DOLCE MATURO.

Questo uino è caldo nel secondo grado, & humido temperatamente. Il migliore è quello, che è di sostanza sottilissima, & alla uista lucidissimo, & trasparente; diletta mirabilmente al gusto, nutrisce molto & gioua al petto, & al polmone, ma oppila gagliardamente il segato, & la milza, empie la testa, fà sete, & genera la pietra nelle reni, & si conuertere in colera, onde i colerici non lo deuono usar in modo alcuno, ne quei c'hanno mal disposte le uiscere; a i vecchi l'inuerno è molto conueniente.

VINO BRUSCO.

Il uin brusco agrestino, pontico, stitico, & acerbo,

cerbo, si c
ferenza
l'altero
forbigno
da gl'altr
arriuan
do; son
ria, al feg
cato, rinfi
stagnano
cetosi, nè
mente aff
buoni per
& per i co
a i vecchi
la tosse, n
sangue, &

Il uin
del rest
stanza sot
bino; nut
leua la fia
grosso gr
la milza,
il negro c
negri aul

cerbo, si confondono tra di loro, per la poca differenza, che è tra questi sapori: è ben vero, che l'austero partecipa dell'amaro, & il pontico del forbigno. I vini, che propriamente son bruschi da gl'altri uini, hanno tanto poco calore, che nõ arriuanò al primo grado, & son secchi nel secondo; son buoni per i gran caldi, nella febre diaria, al fegato infiammato, & allo stomaco disseccato, rinfrescano, leuano la sete, sanano il flusso, stagnano il uomito, ma non bisogna che sian acetosi, nè molto austeri, ma che sian mediocrementè astringenti, sottili, & poco colorati, e son buoni per i gioueni, c'hanno lo stomaco caldo, & per i colerici, & son nemici a i flemmatici, & a i vecchi, peroche stringono il petto, san uenir la tosse, non dan buon nutrimento, nè san buon sangue, & impediscono il sudore.

V I N O R O S S O .

Il uin rosso è caldo nel fin del primo grado, & el resto è téperato; il buono è quel che è di sostanza sottile, splendido, & chiaro, simile a vn rubino; nutrisce molto bene, genera buò sangue, leua la sincope, & fa piaceuoli i sogni la notte, il grosso graua lo stomacho, nuoce al fegato, & al la milza, facèdo opilationi, & tardi si digerisce; il negro dolce è più nutritiuo, & più opilatio; i negri austeri, generano humori melanconici: i

rossi

rossi dolci son pettorali; i rossi assai chiari, & ras-
spanti fanno orinare.

V I N O B I A N C O .

Il vin di color di cedro si chiama bianco, è
odorifero, & potente, è caldo nel principio del
secondo grado, & secco nel primo. Non vuol ef-
fer di più d'un anno, perche farebbe troppo cal-
do, sia splendido, & lucido, & fatto d'vne matu-
re, nate nelle colline. Resiste a i veleni, & alia pu-
tredine, purga le vene de gl'humori corrotti, fa
buon colore, accresce le forze, rallegra il cuo-
re, & conforta il calor naturale, prouoca l'ori-
na, il sudore, fa dormire, gioua alla quartana, al-
la diaria, & a i conualecenti, conforta lo stoma-
co, & vsandosi conuenientemente ben tempera-
to con l'acqua, conferisce in ogni tempo, ad o-
gni età, & ad ogni complethione, pur che non
sia troppo vecchio, & non se ne beua troppo,
perche nuoce a chi ha la testa, & gli altri mem-
bri de' soli.

R A S P A T I .

I raspati fatti di vino ottimo, son molto buo-
ni, perche quella mordicatione gagliarda con-
giunta col sapor dolce, o altro sapor di uin buo-
no, prouoca l'orina, fa digerire il cibo, risueglia
l'appetito, & non lascia ascendere alla testa i su-
mi del cibo.

ACQUA-

Gli ac-
fendon l-
che presi
ferentie
quali ue-
uanda fa-
deran po-
ranno ac-

V I N O

Prenc-
mato, vi-
tartaro
alla qua-
bibo, & i
prendasi
do tant-
poi se gl-
pizzic-
chio co-
quale fa-
sempre.
state fin-

ACQUATI.

Gli acquati son poco grati allo stomaco, offendon la testa; ma quel che hanno di buono è che presto si rendon per vrina; sono molte le differentie loro, secondo la uarietà dell'uuue, dalle quali uengon le uiaacce, che se saran dolci, la beuanda sarà molto più soaue, & più tosto si renderan per vrina; ma il contrario sarà se l'uuue saranno acerbe, & acide.

VINO ARTIFICIALE,
per poveri, & per infermi.

Prendesi di aceto, di mel purgato, cioè schiumato, uia passa, o zibibo, o uia corta an. libr. ij. tartaro poluerizzato 3. vj. si fan bollir in acqua alla quantità d'un barile, fin che sia crepato il zibibo, & l'acqua sarà rossa, lasciassi freddare, poi prendasi in altro barile di vino rosso, aggiungendo tant'acqua chiara, quãto basta a tarlo soaue. Poi se gli si la concia, pigliando tre oua, & un pizzichetto di sale, si sbatta con acqua in un tegame con la scopa, fin che facci gran schiuma, la quale subito si metta nel barilone, mescolando sempre. L'inuerno dura un mese e poco più, la state fino a venti giorni.

VINO

VINO CONTRA LA PESTE,
per i ricchi.

Prendesi di radici di tormentilla, di bistorta, di uincetossico, di dittamo bianco, di cinque foglio, di zedoaria, ana dramme due e meza, scordio manip. mezo, bolo arm. or. once meza, seme di acetosa, di coriandri preparati, di basilico ana dramme tre, seme di cedro mondo dramma vna e meza, frondi di cardo santo dramme due, canfora dramme meza, zafferano scropolo mezo. L'herbe si tagliano, & l'altre cose si pestano grossamente, & ligate in tela di lino sottile, candida, & monda s'inio adono in otto libre di buon uin bianco chiaro, & odorifero, per dui giorni continui, poi leuato il bottone, & colato il uino, gli si gettino sopra lei once di siroppo d'agro di cedro, & si mescoli bene, finche s'incorpori bene il tutto, & si serbi all'vso.

Per i poveri.

Si prenda vn manipolo di radici d'erulo pestate alquanto, & altrettante frondi di ruta capraia, s'infondano in lib. 8. di vin bianco, per 24. hore, in un fiasco di uetro ben coperto, & serbisi all'vso.

Di questi vini si piglia un buon bicchier la mattina nell'vicir di casa, presa prima una di queste rotule.

Pren-

Prendasi di uincetossico, di tormentilla, di bistorta, zedoaria, & dittamo bianco, ana scropolo uno, di bolo armeno, di terra sigillata, ana scrop. uno e mezzo, di seme d'acetosa, di coriandri preparati mondi, ana scropoli duo, specie di elettuario di gemme, dramma meza, cō zuccaro quanto basta, dissoluto in acqua rosata, & di acetosa, si facci confettion in rotule.

Quando la mattina l'huomo è leuato di letto, messosi le calze, e'l giuppone, stia dritto, & messo nel scaldaletto pieno di bragia, ui si getti sopra della poluere infra scritta, & si profumi tutta la persona, poi si finisca di vestire.

Si fa la poluere di legno santo, di sandali tutti, ana dramma vna e meza, legno aloe, scrop. dui, storace calamita, laudano, belzui, ana dram. due, aloe hepatico, mirra, ana once meza, scordio dramma una e meza.

Vscēdo di casa si porti sempre in mano vna palla fatta di torno di legno di sassàfras, o ginepro cōcaia, che si possa aprire, & che sia bugiata per tutto con molti fori, & dentro si tenga un pezzo di spogna bagnata nell'aceto infra scritto; Prendesi della poluere sopradetta once una, di cāfora scropolo mezzo, si leghino in pezza rara, & s'infondano in una lib. d'aceto fortissimo, & come non ui è più aceto, ui s'aggiunga dell'altro. Dell'altre cose pertinenti a questo proposito, habbiamo trattato a pieno nel nostro libro

bro della Peste, & nel libro dell'acque, & uini
Medicinali, & più a pieno nel nostro. Theatro
delle piante.

Il fine de i Vini.

VARII MODI DI LVBRICARE

il ventre, ne i cibi

DAl mangiare si radunano molte superflui-
tà ne i corpi nostri, parte delle quali si cō-
sumano cō l'effercitio, & parte ne resta nel cor-
po, donde cō qualche arte bisogna cavarle fuo-
ri. Sono queste superfluità diuerse, come da di-
uerfi luoghi procedono, & tali sono gli sputi, i
mocchi del naso, i sudori, l'orine, gli escrementi
del vêtre, & altre sporcitie del corpo, che se nō
si cacciano fuori, generano molti mali, come
opilationi, febri, dolori, & postume. & per que-
sto cō ogni studio bisogna euacuarle, o p natu-
ra, o per arte; p natura vlando cibi humidi, & li-
quidi; per arte, pigliando qualche clistero la sta-
te fatto cō oglio uiolato, o rosato; & l'inuerno
con oglio cōmune, o d'amandole dolci, ouero
facendo una supposta di butiro, empiendo vna
fistula di piombo lunga un palmo, vn dito gros-
sa, empita di butiro, con vn poco di sale, & poi
cō un stile spingere il butiro in alto; l'altro mo-
do

doe: Di sopra si prenda mezza hora auanti al
 cibo, mezza oncia di fior di cassia, ouero si pre
 da vñ oncia e mezza di mel rosato solutiuo: o
 uero si troppo rosato solutiuo, tre hore auanti
 praso, una volta, o due la settimana; ouero si
 predano quindici sebestini, e si lessino in qual
 che brodo, il qual si beua quattro hore auanti
 praso, e li sebestini aspersi di zuccaro, si preda
 no nel principio del mangiare, in vece di pruni
 damasceni; ouero si prenda mezza oncia di ro
 domanna, fatta di zuccaro, di rugiada, di rose,
 di mercuriale, & di cauli, facedone rotule, o ca
 nelli, pigliandone mezza oncia all'alba; ouero
 si preda il nostro elettuario, detto durantino,
 fatto a foggia di cotognata, cō equal parte di
 manna, & di polpa pruni damasceni freschi,
 bē cotti, & passati per setaccio, & cō infusione
 di senna, e di polipodio, cō anisi, & cinnamomo,
 reiterata tre volte, si faccia elettuario, & se ne
 pigli mezza oncia, nel principio del praso, che
 è foate a gusto, & sēza molestia muoue il cor
 po. Si può pigliare ancora dei manuscristi, di
 polipodio, o di senna, alla quantità di mezza on
 cia, poco auanti al cibo, & si fa in questa manie
 ra: Prendonsi di polipodio quercino, mondato
 cō diligētia, once quattro, di zenzero, once
 mezza, di seme di finocchio dolce, drāme vna,
 d'anisi drāme due, d'uaa passa dolce, once vna,
 cuocansi secondo l'arte, leggiermente spremē
 do;

do; si prenda di questa espressione libre vna, di
zuccaro, once otto, di coralli rossi preparati,
drāne una e mezza, di perle preparate, scrupo
li quattro, e si faccia confettione in rotule.

A questo proposito gioua ancora subito a-
uanti pranso, mangiar mezza oncia di manna
Calabrese, o beuerla con un poço di brodo; ua
le ancora questo eletuario, fatto in questa ma-
niera: Si prende di succo di rose libre vna, di
succo di mercorella, di malua, di cauoli, e di
bieta, ana oncie otto, si colano, e poi si cuoca-
no, sospendendo nel mezzo un bottone, fatto
di dramme diece, di mastice fresca, e molle, fin
che i sughi venghino a spessezza di mele, eleua
to il mastice si serue all'uso; la sua dose è da
mezza dramma, fino a una dramma intiera in
bolo, ouero (& è cosa regia) si dissolua la man-
na in acqua di borragine, di modo che l'acqua
sia, poi si stilli a bagno caldo, in boccia di ue-
tro, & ne uiene un'acqua purissima, & candidis-
sima, della quale se ne prenda una oncia fino a
due, la sera nel principio della cena, o la matti-
na per sei hore auanti pranso.

I L F I N E.

re vna, di
reparati,
re, scrupo
pule,
subito a-
di manna
rodo; uia
questa ma-
vna, di
oli, e di
si cuoca-
ne, fatto
molle, fin
le, eleua
se è da
ntiera in
la man-
e l'acqua
a di ue-
candidis
ia fino a
la matti
ing
co
co
b
co

